

Analyse

Qualité et sécurité sanitaire des produits alimentaires méditerranéens

Si le modèle de consommation méditerranéen est officiellement reconnu par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme la première des références alimentaires, on assiste depuis quelques années à une mutation profonde de la consommation en Méditerranée. La région souffre en effet d'un désordre alimentaire croissant. Sur la rive Sud, ce phénomène, accompagnant le développement économique et l'urbanisation des sociétés, se traduit par une dérive dans la qualité de l'alimentation. Résultat, le surpoids et l'obésité augmentent, notamment chez les plus jeunes. Cette malnutrition devient ainsi un véritable enjeu de santé publique. Il convient par ailleurs de rappeler les données sur la sécurité alimentaire au Sud de la Méditerranée : la région est relativement épargnée par la sous-nutrition (4% de la population, soit tout de même près de 9 millions d'individus) mais excessivement concernée par les maladies d'origine alimentaire (microbiologiques ou nutritionnelles) puisque celles-ci sont responsables en moyenne de la moitié des décès (55%), soit un taux bien plus fort que dans les autres zones en développement (35-40%). Sécurité des aliments et malnutrition constituent donc aujourd'hui des variables déterminantes dans l'analyse globale des dynamiques agricoles et alimentaires en Méditerranée.

Les peurs alimentaires

Evaluer le risque de nouveaux aliments est une préoccupation propre à l'homme. Comme l'évoque Madeleine Ferrières, historienne, dès 1669, il y a eu un gros débat lors des assises du pain sous le roi Louis XIV en France sur le « nouveau pain » à la levure de bière. Est-il bon pour la santé ? Ne contient-il pas un poison inconnu ? Est-il bien raisonnable de le consommer ? Les mots d'aujourd'hui sont nouveaux, les choses ne le sont pas, ni les peurs qu'elles ont suscitées. La fin du XIXème siècle avec le développement de l'hygiénisme et surtout le XXème ont été décisifs pour mettre en place des dispositifs d'analyse des risques. Nous sommes en effet dans un paradoxe : nous n'acceptons pas de mourir par l'alimentation (intoxications) mais nous acceptons de mourir de l'alimentation (excès et déséquilibres alimentaires). Il y a par ailleurs une importante dissonance cognitive, c'est à dire un écart entre risque réel et risque perçu, qui entraîne la multiplicité des principes de précaution.

La peur d'aujourd'hui face à la globalisation traduit les menaces que font planer les mouvements de concentration des entreprises et d'homogénéisation sur le contenu à la fois matériel et symbolique de la production d'aliments. La méfiance qu'éveillent les produits de l'industrie alimentaire reflète une opposition éthique face aux atteintes immatérielles, notamment environnementales que provoquent des pratiques intensives d'élevage et une agriculture industrialisée et standardisée.

L'organisation de nos systèmes alimentaires mondialisés crée une rupture entre le système de production agricole, le système alimentaire et le consommateur, et entraîne une plus grande vulnérabilité sanitaire. Au Nord de la Méditerranée, un aliment de supermarché a fait en moyenne 1300 km ! La multiplicité des séquences entre la fourche et la fourchette, la forte concentration de systèmes industriels, a priori bien équipés sur le plan sanitaire, font en fait flamber le risque sanitaire.

Au sommaire de ce numéro :

Dossier « Identité et sécurité des produits alimentaires méditerranéens »

- **Analyse**

Qualité et sécurité sanitaire des produits alimentaires en Méditerranée, par Martine Padilla (CIHEAM-IAM Montpellier)

Parution de Mediterra 2007

- **Interview**

Catherine Geslain-Lanéelle (Directeur exécutif de l'EFSA)

- **Chiffres repères**

Panagiotis Kalaitzis et Panagiotis Kefalas (CIHEAM-IAM Chania)

- **Liens Internet**

Brèves

- Adoption d'un rapport sur la politique agricole et rurale euro-méditerranéenne au Conseil de l'Europe
- Maroc : lancement d'un projet pilote à Doukkala pour gérer les ressources hydriques
- Le programme FONCIMED
- UE : réforme des aides aux producteurs de fruits et légumes

Publications

Agenda

Dernières publications sur l'Observatoire

CIHEAM

Secrétariat Général

11 rue Newton
75116 Paris
France

+33(0)153239100
www.ciheam.org

La Lettre de veille du CIHEAM

Directeur
de la publication

Bertrand Hervieu
Secrétaire Général
CIHEAM

Rédacteur en chef

Sébastien Abis
CIHEAM

Comité scientifique

Elena Kagkou
CIHEAM

Martine Padilla
IAMM

Nicola Lamaddalena
IAMB

**Antonio
Lopez-Francos**
IAMZ

Georges Baourakis
MAICH

Hassane Tlili
CIHEAM

L'aliment n'est pas un bien ordinaire ; il a un rôle économique, immatériel, environnemental, et aussi culturel. Pour le protéger, des associations naissent, comme Slow Food en 1989 : ce mouvement éco-gastronomique favorise la qualité de proximité et agit contre les excès de l'industrie agro-alimentaire. Mais pour reprendre l'aphorisme de Jean Anthelme Brillat-Savarin (XVIII^{ème} siècle), « *il règne un malaise sur ce que nous mangeons, sur le comment nous produisons, et sur ce que cela signifie pour ce que nous sommes et ce que nous pouvons devenir* ».

La qualité : la construction d'un mythe

Au cours de ces dernières années, il s'est produit de par le monde une prise de conscience générale ou une croyance selon laquelle qualité et amélioration de la croissance économique sont intimement liées, ce qui a provoqué aussi bien dans les pays développés que ceux en développement une course vers l'amélioration des produits et services fournis. Beaucoup considèrent l'amélioration de la qualité comme un objectif national de première importance. Experts, économistes et industriels sont unanimes sur le fait que la qualité est le principal défi auquel seront confrontés, dans l'avenir, tous les pays y compris les pays méditerranéens. Cet « eldorado » est le fruit d'une publication célèbre de l'Université Harvard en 1985 sous le titre « *La qualité, une arme stratégique* ». Elle a montré la qualité comme un facteur d'augmentation de la productivité, de réduction des coûts et d'augmentation des parts de marché et des bénéfices. Cette étude conclut que la qualité constitue « le remède quasi miraculeux » aux maux dont souffre l'industrie.

Deux conceptions de la qualité coexistent dans l'agro-alimentaire: soit elle désigne la propriété d'un produit (caractéristiques intrinsèques mesurables permettant l'identification objective du produit); soit la qualité désigne un niveau de satisfaction élevé du consommateur (associé à rareté, particularité, produit local, artisanal, à origine territoriale, à créneau commercial). C'est sur cette conception que reposent les stratégies de dénominations d'origines et les labels de qualité. Cette deuxième conception rejoint une définition de la qualité comme un aliment bon, propre et juste. Dans ce contexte, qu'est ce qu'un produit de qualité spécifique ?

La distinction entre produits de qualité spécifique et produits fabriqués selon des référentiels industriels est affaiblie pour plusieurs raisons: l'intégration dans les gammes industrielles de produits se référant à la tradition; l'amélioration des niveaux de qualité des produits industriels; la convergence sur les règles d'hygiène et le goût; la tendance à industrialiser les produits de tradition comme en Turquie, au Maghreb et bien sûr dans le Sud de l'Europe. Tous ces rapprochements rendent la distinction de plus en plus difficile.

La normalisation est-elle un passage obligé ?

La prolifération de normes de toutes sortes a été largement soulignée. Au Sud de la Méditerranée, il est beaucoup question de la normalisation et de la recherche de la qualité, mais dans les faits, il y a encore une grande marge entre les souhaits affichés par les autorités publiques et la réalité de l'engagement des entreprises dans ce processus. Dans ces pays, les entreprises, habituées à une politique d'accompagnement et de soutien, prennent difficilement l'initiative de changer l'organisation du travail, de créer, d'innover, de déléguer des responsabilités et de responsabiliser les cadres et les employés.

La qualité est-elle une garantie de compétitivité ? Rien n'est aussi sûr car la dictature des normes pénalise la compétitivité par les coûts engendrés, alors même que les normes et la qualité étaient sensées favoriser la compétitivité. Aujourd'hui 5 à 10% du prix final de l'aliment provient de la normalisation et de ses exigences. La normalisation généralisée, si elle était appliquée, impliquerait la disparition du secteur traditionnel dit informel qui est le garant malgré tout d'une diversité des goûts et des savoir-faire. Par ailleurs, du fait de son coût élevé, elle serait réservée à un nombre réduit de produits. Les produits méditerranéens typiques à base de produits frais, risquent d'être éliminés dans ce système ou détournés de leur valeur actuelle.

Références bibliographiques

- CIHEAM, *Mediterra 2007: Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*, Paris, CIHEAM - Presses de Sciences-Po, 2007.
- M.Padilla et B.Oberti (dir.), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, CIHEAM – Karthala, 2000
- A.Berger, P.Chevalier et M.Dedeire, *Les nouveaux territoires ruraux: éléments d'analyse*, Montpellier, Mutations des territoires en Europe, UMR 5045- CNRS-Université P.Valéry, 2005.
- B.Sylvander, G.Allaire et G.Belletti, *Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de l'origine dans le contexte de l'OMC: justifications générales et contextes nationaux*, Grenoble, INRA, 2005.
- P.Stassart, *Produits fermiers: entre qualification et identité*, EcoPolis, Bruxelles, PIE, Peter Lang, 2003.
- Conférence « *Food Quality Certification: adding value to farm produce* », organisée par la Commission européenne, Bruxelles, 6-7 février 2007.

CIHEAM

Créé en 1962, le CIHEAM est une organisation intergouvernementale qui regroupe treize Etats du Bassin méditerranéen.

Le CIHEAM se structure autour d'un Secrétariat Général (Paris) et de quatre Instituts Agronomiques Méditerranéens (Bari, Chania, Montpellier et Saragosse)

Avec au cœur de son activité trois missions fondamentales (formation, recherche, coopération), le CIHEAM s'impose comme une référence dans son domaine d'activité : l'agriculture, l'alimentation et le développement rural en Méditerranée.

Actuellement, M. Abdelaziz Mougou est Président du CIHEAM et M. Bertrand Hervieu est Secrétaire général

On peut aussi souligner la nécessité de simplifier les procédures de normalisation, le parcours législatif, et surtout de stabiliser les règles. Les exigences toujours plus élevées constituent des barrières non tarifaires importantes pour les produits sud-méditerranéens; la non-législation internationale des produits spécifiques, ou l'excès de législation qui veut aligner les produits spécifiques sur les réglementations générales des produits industriels, limitent le marché. Les fluctuations des règles internationales aggravent les difficultés de mise à niveau des entreprises et des artisans sud-méditerranéens.

La traçabilité induit une responsabilisation collective

Si la normalisation souffre de limites, de coûts hors de proportions, de difficultés organisationnelles, de modification des mentalités, la traçabilité semble, elle, incontournable pour rassurer le consommateur, responsabiliser les producteurs et distributeurs et amorcer une réelle coopération euro-méditerranéenne. La traçabilité est indispensable pour des raisons autres que strictement logistiques: le maintien et le suivi de la qualité, la sécurité des produits, l'instauration d'une relation de confiance entre les acteurs, le rappel de produits défectueux, les connaissances mutuelles des contraintes réglementaires et légales...

La traçabilité tout comme la norme ne doit pas être conçue comme l'élément de la qualité mais comme une composante de la qualité. La réussite d'un tel système dépend de la véracité des informations et de la rapidité d'une réponse. Il semblerait qu'un système de traçabilité en réseau soit plus efficace qu'un système en cascade (mais très coûteux). Pour que le développement de la traçabilité, de la transparence et de la qualité soit durable, il faut favoriser une remontée juste et équitable de la valeur ajoutée réalisée par ceux qui sont au cœur de la démarche et de l'investissement. Il faut également mesurer le prix et comparer le ratio prix du traceur avec prix de la denrée, prix du traceur avec la probabilité de risque sanitaire.

Qualité culturelle : les Indications Géographiques et les vertus d'une telle démarche

Les produits ancrés au territoire relèvent du registre culturel que les actions de normalisation ont du mal à gérer. Peut-on en effet unifier et protéger sans appauvrir ? Que recouvre l'ancrage historique de ces productions et comment le prouver, surtout en Méditerranée, zone de forts échanges de produits, de savoir-faire et de culture. Revendiquer une tradition, des racines est à la portée de tous. La profondeur historique, l'attachement à un lieu, les traits techniques, les variantes d'un même produit : tels sont les points auxquels les acteurs sont confrontés pour une démarche de protection.

Ces mesures de protection créent aussi de l'exclusion. Tout en étant bien fondées, elles peuvent conduire à une désappropriation du nom, un appauvrissement de la diversité, selon les modalités de sa mise en œuvre. Réglementation de l'origine et signes de qualité semblent faire bon ménage, mais Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Indication Géographique Protégée (IGP), label rouge, label méditerranéen et certification de conformité ne sont pas interchangeables. Les procédures d'encadrement et de contrôle devraient dans tous les cas être moins rigides que les démarches de normalisation !

Un débat est ouvert: faut-il défendre l'origine de la matière première ou défendre l'origine du savoir-faire ? L'IGP présente un certain nombre d'avantages car elle reconnaît juridiquement le produit (10 ans sont toutefois nécessaires pour aboutir au processus). C'est donc un levier important du développement rural avec l'intégration à l'agritourisme, qui favorise les PME rurales. Finalement, promouvoir un produit, c'est promouvoir un territoire. L'IGP n'est pas non plus sans danger et le choix de protéger le produit premier ou le savoir-faire n'est pas sans conséquence.

Si le produit d'origine méditerranéenne, donc le territoire, est privilégié, un marché formidable s'ouvre mais alors la tentation serait grande d'intensifier pour créer de la richesse au prix d'un épuisement des ressources locales en terre et en eau. L'on sait par ailleurs qu'une trop forte intensification altère la qualité intrinsèque des produits (sélection adverse). Si c'est l'authenticité des aliments et du savoir-faire qui est visée, les industriels et artisans méditerranéens doivent alors rapidement s'organiser pour protéger les savoir-faire, les recettes des produits spécifiques par des brevets et des labels. En effet les multinationales de l'agro-alimentaire à l'affût de toute niche de marché pour accroître leur chiffre d'affaires, utilisent l'image méditerranéenne pour créer un marché et s'approprient les recettes typiques de ces régions.

Codex Alimentarius

Créée en 1963 par la FAO et l'OMS, la Commission du Codex Alimentarius élabore des normes alimentaires et des lignes directrices sur la sécurité sanitaire des aliments.

Ses objectifs principaux sont de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir de loyales pratiques dans le commerce des aliments

www.codexalimentarius.net/

Conclusion

La normalisation des produits alimentaires est certes nécessaire et bienfaitrice sauf qu'un meilleur contrôle sanitaire des produits locaux de masse ne nécessite pas forcément un degré de normalisation aussi élevé que les normes européennes. Par ailleurs, cette démarche est appliquée principalement en vue d'une exportation des produits, notamment vers l'Europe. Tous les efforts nationaux ne profitent donc pas à la population locale. Les pays sud-méditerranéens n'ont pas la capacité financière et organisationnelle pour investir massivement la normalisation. Quelles garanties les pays méditerranéens ont-ils que la barre ne sera pas placée encore plus haut dans un proche avenir ? On peut penser à des règles intégrant la protection de l'environnement, le commerce équitable ou d'autres caractéristiques des pays riches.

L'avenir ne serait-il pas dans une normalisation plus étudiée, mieux adaptée aux conditions locales et respectueuse du savoir-faire et des spécificités locales ? Les pays sud-méditerranéens ne pourraient-ils pas gagner du temps et investir déjà, grâce à la collaboration euro-méditerranéenne, les critères pertinents que sont la préservation des nutriments et la protection de l'environnement ? La qualité nutritionnelle et la qualité environnementale de l'aliment, attributs immatériels auxquels le consommateur est de plus en plus sensible, constituent sans doute l'enjeu le plus important pour l'avenir.

Il convient aussi de moderniser le concept de produits patrimoniaux. L'intérêt porté au local ne peut-il être qu'associé au passéisme ? Plutôt qu'une idéologie rigoriste de l'ancrage territorial en lutte contre le dynamisme et le progrès, il serait plus novateur de réfléchir à une intégration de son contenu dans nos sociétés. Synonymes de diversités culturelles et non gardiens d'une culture figée et repliée sur elle-même, les produits patrimoniaux peuvent refléter l'évolution d'une société et les pratiques multiculturelles du consommateur mondialisé.

La Méditerranée nous offre un héritage alimentaire que beaucoup nous envient. Pourquoi ne pas se donner les moyens de valoriser ensemble cet héritage en créant des ponts entre agriculteurs et industriels, par la mise en place de systèmes communs d'information et de traçabilité, par la mise en œuvre d'un système adapté de reconnaissance des produits pour assurer non pas la concurrence entre produits sur des marchés-niches, mais en offrant une large diversité de produits comme demandée par le consommateur ?

S'inspirer de la connaissance et de la sagesse de nos aïeux pour une production modernisée appropriée à notre mode de vie, asseoir notre avenir sur la triade aliments traditionnels-aliments industriels et développement durable intégrant nutrition, environnement et biodiversité, tels devraient être les critères de la qualité des aliments dans la Méditerranée de demain.

Martine Padilla

CIHEAM – IAM Montpellier

Slow Food

Association fondée en 1989, Slow Food est un mouvement international qui se développe en réaction aux effets dégradants de la culture fast-food et à la standardisation des goûts alimentaires.

Slow Food valorise au contraire les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale, à travers des programmes d'éducation au goût et d'un travail de sauvegarde pour les traditions culinaires.

Slow Food aide les producteurs qui font des produits de qualité et encourage les initiatives de solidarité dans le domaine alimentaire, dans un souci croissant de responsabilité environnementale

www.slowfood.com

Parution - *Mediterra 2007*

Document de référence publié depuis 1999, le rapport annuel du CIHEAM, intitulé désormais *Mediterra*, reflète l'évolution d'ensemble des agricultures des pays méditerranéens.

Mediterra 2007 a placé au cœur de cette première édition les questions d'identité, de sécurité et de qualité des produits alimentaires méditerranéens, mettant ainsi en évidence le poids des appellations d'origine, gages de qualité et remparts contre les imitations ou délocalisations pour nombre de pays méditerranéens.

Des cartes, graphiques et tableaux détaillent les indicateurs de développement agricole des pays du pourtour méditerranéen. Publié en cinq langues (français, anglais, espagnol, arabe et italien) *Mediterra* offre une base de discussion et d'aide à la décision aux responsables politiques et professionnels.



Commander *Mediterra 2007*

Les Presses de Sciences-Po
117 boulevard Saint-Germain - 75006 Paris - France
www.pressesdesciencespo.fr - presses@sciences-po.fr

Interview

Catherine Geslain-Lanéelle, Directeur exécutif de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Cette interview a été réalisée le 5 juin 2007, à Parme, peu après la Conférence internationale co-organisée par le CIHEAM et l'EFSA sur le thème de l'identité, de la qualité et de la sécurité des produits méditerranéens.

EFSA

Fondée en 2002, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) est la pierre angulaire de l'Union européenne (UE) pour ce qui concerne l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale.

En étroite collaboration avec les autorités nationales et en consultation ouverte avec les parties prenantes, l'EFSA fournit des avis scientifiques indépendants ainsi qu'une communication claire sur les risques existants et émergents.

Son siège est situé à Parme en Italie

Renseignements

www.efsa.europa.eu

Q. : Quels sont, à votre avis, les acquis principaux de l'EFSA, en dépit de son jeune âge ?

Il est vrai que l'EFSA est jeune. Elle fête cette année son cinquième anniversaire. Mais il ne faut pas oublier qu'elle bénéficie d'une longue expérience des pays de l'Union européenne en matière de sécurité des aliments. Elle n'a pas inventé l'évaluation scientifique des risques. Cependant, elle fait la différence, à mon avis, parce que d'abord elle a considérablement renforcé le soutien qu'elle apporte aux experts scientifiques pour faire cette évaluation de risques liés à l'alimentation. Elle a aussi, je le crois, fait des progrès importants, même s'il en reste encore à faire, en matière de transparence, de communication sur les risques.

L'EFSA a également contribué à l'amélioration des processus de décisions publiques en identifiant bien ce qui relève de l'avis scientifique et de l'évaluation scientifique des risques de ce qui relève de la responsabilité des décideurs publics qui doivent prendre en compte évidemment les données scientifiques, mais aussi d'autres données comme les données sociales et économiques par exemple, pour répondre aux attentes des consommateurs.

Q. : Quelles sont, à votre avis, les thématiques majeures sur lesquelles devraient travailler en collaboration l'EFSA, les agences nationales et tous les autres organismes de sécurité alimentaire ayant en charge ce dossier ?

Permettez-moi de préciser, tout d'abord, que l'EFSA a été créée selon des règles qui ne sont pas seulement inventées par l'Union européenne. Nous nous appuyons en effet, dans notre travail, sur des règles internationales, et en particulier celles du Codex Alimentarius. Vous avez raison de dire que dans de nombreux pays de l'UE et dans d'autres pays, en l'occurrence dans le Bassin méditerranéen, tel l'exemple tunisien, des agences d'évaluation des risques ont été créées. Elles respectent, elles aussi, les règles internationales du Codex Alimentarius.

Les thèmes sur lesquels nous travaillons tous et sur lesquels nous sommes concentrés, nous les avons évoqués, aujourd'hui à Parme, lors du séminaire :

- Comment renforcer les efforts déployés en matière d'organisation ?
- Comment faire en sorte que les institutions soient toujours efficaces pour apporter un meilleur service aux citoyens ?
- Quel cadre législatif et réglementaire est le plus adapté aux risques d'aujourd'hui et de ceux de demain ?
- Comment travailler avec les partenaires de la chaîne alimentaire pour responsabiliser les acteurs, de l'amont jusqu'à l'aval, de l'étable jusqu'à la table, du champ jusqu'à l'assiette ?
- Comment communiquer auprès du consommateur ?

Ces questions préoccupent tous les jours l'EFSA. Aujourd'hui, ce sont ces mêmes questions qui interpellent l'ensemble des pays de la zone méditerranéenne.

Conférence CIHEAM-EFSA

Le 5 juin 2007 s'est tenue, à Parme (Italie), au siège de l'EFSA, une conférence internationale portant sur l'identité, la qualité et la sécurité des produits méditerranéens.

Co-organisé par le CIHEAM et l'EFSA, cet événement a rassemblé près d'une centaine d'experts et de décideurs du Bassin méditerranéen.

A l'issue de cette conférence, le CIHEAM s'est engagé à examiner la mise en place d'un Master sur la sécurité des aliments dans un IAM et l'organisation d'un cycle court de formation pour techniciens de la sécurité sanitaire des aliments.

Cette thématique pourrait figurer à l'ordre du jour de la 7^{ème} réunion des ministres de l'Agriculture des Etats membres du CIHEAM, qui se tiendra en 2008 en Espagne.

Q. : Comment l'EFSA pourrait aider les pays méditerranéens du Sud à rendre plus efficient leur dispositif relatif à l'évaluation des risques alimentaires ?

Je crois que nous devrions d'abord apprendre à mieux nous connaître. Nous avons commencé aujourd'hui. Nous sommes appelés à poursuivre un travail plus approfondi dans le cadre de cette démarche. Je ne crois pas que l'Europe ait de leçons à donner. Elle a vécu, elle aussi, des moments difficiles dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Nous devons partager nos expériences, nous dire ce qui a bien marché, ce qui fonctionne moins bien, mais également tenir compte des contextes et des défis particuliers qui ne sont pas les mêmes dans tous les pays.

Quoi qu'il en soit, je pense que modestement, l'EFSA peut apporter aux pays méditerranéens du Sud et à d'autres son expérience en matière d'organisation du travail d'évaluation scientifique, en matière de communication et de perception des risques par le consommateur.

Elle peut apporter ses conseils lorsque se créent des agences dans d'autres pays. Mais elle doit aussi être à l'écoute des besoins particuliers et spécifiques des pays, en l'occurrence méditerranéens, auxquels elle peut apporter son soutien.

Q. : Comment voyez-vous l'avenir de la coopération entre l'EFSA et le CIHEAM, à propos de ce sujet ?

Je suis heureuse qu'un partenariat ait été instauré entre l'EFSA et le CIHEAM. Cela est d'autant plus réjouissant que le travail que nous avons entrepris et celui que nous ferons à l'avenir concernent des pays qui ont des ambitions communes et des projets communs et qui ont déjà l'habitude de travailler ensemble.

Pour nous, par conséquent, c'est plus facile de travailler en coopération et avec le soutien d'une organisation comme celle incarnée par le CIHEAM, car il nous apporte tout ce dont je viens de parler : des pays qui ont l'habitude de travailler ensemble, qui ont envie de porter les valeurs, l'identité et les projets communs des pays de la Méditerranée et qui souhaitent partager avec l'Union européenne ce qu'elle a de meilleur.

Entretien conduit par Hassane Tlili

Journaliste spécialisé
dans les questions agricoles et environnementales.

« De la ferme à la table » : la politique européenne de sécurité des aliments

La politique de sécurité des aliments adoptée par l'Union vise à assurer un niveau élevé de sécurité alimentaire, de santé et de bien-être des animaux et de santé des végétaux à l'intérieur de l'Union européenne par des mesures cohérentes de l'étable à la table et par une surveillance adéquate, tout en garantissant un fonctionnement efficace du marché intérieur.

Cette politique consiste à :

- *assurer des systèmes de contrôle efficaces et évaluer le respect des normes communautaires dans les secteurs de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires, de la santé et du bien-être des animaux, de l'alimentation animale et de la santé des végétaux à l'intérieur de l'Union et dans les pays tiers lors d'exportations vers l'Union ;*
- *gérer les relations internationales avec les pays tiers et les organisations internationales en ce qui concerne la sécurité alimentaire, la santé et le bien-être des animaux et la santé des végétaux;*
- *s'appuyer sur des avis scientifiques pour préparer la législation alimentaire européenne.*

Chiffres repères

- **18%** : taux de la population méditerranéenne âgée de plus de quinze ans touchée par l'obésité.
- **54%** : pourcentages en 2002 de décès en Méditerranée liés à des maladies d'origine alimentaire microbiologique ou nutritionnelle (soit 1,8 millions de morts).
- **4%** : part de la population souffrant de sous-nutrition dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée en 2003 (soit 9,2 millions de personnes).
- **80%** : pourcentage des Appellations d'Origine Protégées (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP) et Spécialités Traditionnelles Garanties (STG), enregistrées au sein de l'Union européenne (soit un total actuel de 762 produits), que concentrent les 5 grands pays méditerranéens de l'Europe (Espagne, France, Grèce, Italie et Portugal).
- **48%** : part cumulée de l'Espagne (13%), de la France (18%) et de l'Italie (17%) dans la production mondiale de vins de qualité (certifiés en AOP, IGP ou STG) en 2005.
- **16%** : poids de la Méditerranée dans la production mondiale de fruits en 2005 (contre 26% au début des années 1970).
- **13%** : poids de la zone méditerranéenne dans la production mondiale de légumes en 2005.
- **31%** : poids de l'Espagne dans la production mondiale d'huile d'olive en 2005.
- **10%** : part cumulée de la Tunisie, du Maroc, de l'Algérie et de l'Égypte dans la production mondiale d'huile d'olive en 2005.
- **36%** : poids de la Méditerranée dans la production mondiale de dattes en 2005 (dont 20% pour la seule Égypte).

IAM Chania

L'IAM de Chania (CIHEAM-MAICH) se lance dans de nouveaux programmes de recherche européens, avec notamment :

le projet TRADEAG (Agricultural Trade Agreements) qui vise à aider les décideurs pour les instruments à mettre en place en vue de la libéralisation du commerce agricole ;

le projet FARVALDI proposant une coopération transfrontalière pour la conservation de l'agrobiodiversité régionale ;

le projet FIRE Paradox sur les conséquences multiples et contrastées des feux de forêt en Méditerranée.

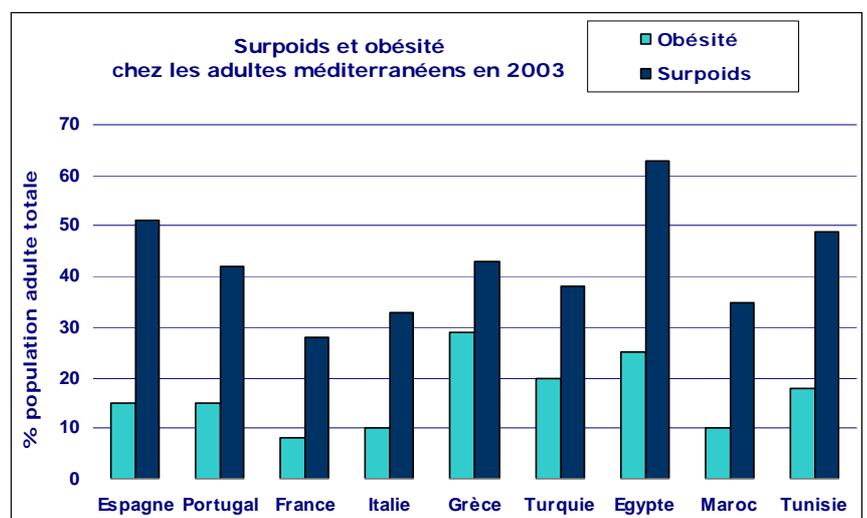
Renseignements :

www.maich.gr

Sources

FAOSTAT (2006)
OMS (2006)
CIHEAM (Mediterra 2007)

Dossier préparé par
Panagiotis Kalaitzis
Panagiotis Kefalas
CIHEAM - IAM Chania



Liens Internet

Portail international sur la sécurité des aliments, la santé des animaux et des plantes
www.ipfsaph.org

Conseil européen d'information sur l'alimentation
www.eufic.org

Organisation mondiale de la santé animale
www.oie.int

Fondacion Dieta Mediterranea
www.dietamediterranea.com

Brèves

Meilleures thèses du CIHEAM en 2006

Le Conseil d'administration du CIHEAM, lors de sa 117^{ème} réunion tenue à Parme (Italie), le 7 juin 2007, a décidé d'attribuer le prix de la meilleure thèse M. Sc du CIHEAM pour l'année 2006 à

Mr Bouabid Badaoui (Maroc) pour son travail réalisé à l'IAM de Saragosse, intitulé « *Analyse moléculaire de la lipoprotéine lipase de la chèvre* »

et à

Melle Sofia Nikolaidou (Grèce) pour sa recherche réalisée à l'IAM de Montpellier, intitulée « *Les transformations socio-spatiales et l'avenir de l'agriculture en zones péri-urbaines : étude sur la viticulture de Messoghia (Attiki, Grèce)* ».

Éméritat au CIHEAM

Le Conseil d'administration du CIHEAM, lors de sa 117^{ème} réunion tenue à Parme en juin 2007, a décerné le titre de Professeur émérite du CIHEAM à trois enseignants-chercheurs de l'IAM de Montpellier qui ont récemment pris leur retraite, à savoir : MM. Alain Bourbouze, Pierre Campagne et Guillermo Flichman

Conseil de l'Europe : adoption d'un rapport sur l'agriculture méditerranéenne

Le 25 juin 2007, à l'occasion de sa Session ordinaire, l'Assemblée parlementaire du Conseil de l'Europe a adopté le rapport n°11301 « *La politique agricole et rurale euro-méditerranéenne* ». Son rapporteur M. Walter Schmied, président de la Commission de l'environnement, de l'agriculture et des questions territoriales, a exposé les motifs et les recommandations de son document en présence de M. Jacques Diouf, Directeur général de l'Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Au printemps 2007, le Secrétariat général du CIHEAM avait été sollicité et mobilisé pour la préparation et la rédaction de ce rapport.

Maroc : gestion des ressources hydriques dans la zone de Doukkala

Un projet pilote a été lancé au Maroc, le 11 juin 2007, pour aider les agriculteurs de la zone de Doukkala (centre-ouest du pays, au sud de Casablanca) à mieux gérer les ressources hydriques dans le cadre du Plan national d'économie d'eau. Ce dernier vise à la réduction des pertes durant les opérations d'irrigation grâce à la réhabilitation des infrastructures et à l'amélioration de la gestion de la ressource. M. Mohand Laenser, le ministre marocain de l'Agriculture, du Développement rural et de la Pêche, a indiqué que cette initiative visait un triple objectif : améliorer la situation de la sécurité alimentaire, augmenter les exportations agricoles et améliorer les revenus des agriculteurs. Si le gouvernement espagnol apporte au projet une contribution financière de 920.000 euros, la FAO, quant à elle, y contribue par son assistance technique. Il faut noter enfin que les actions entreprises dans le cadre de ce projet devraient permettre, entre autres, d'ici deux ans, de faire un diagnostic très précis de l'état des lieux des ressources hydriques dans la zone de Doukkala, de définir un plan de modernisation des systèmes d'irrigation et de développer une méthodologie de vulgarisation participative avec les bénéficiaires en tenant compte, tout particulièrement, de la situation des femmes rurales.

FONCIMED : constitution d'un réseau d'échanges sur le foncier en Méditerranée

L'argument principal qui motive ce projet est la pression anthropique qui s'exprime en Méditerranée avec une force et sur des superficies inégales, que ce soit par l'extension urbaine, le tourisme, les changements d'usage des espaces ruraux et quel que soit le niveau de développement des pays. Les activités conduites dans le cadre du réseau MODAM (Modernisation des agricultures méditerranéennes) de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM) initié par Pierre Coulomb, ont montré en leur temps l'intérêt d'un échange spécifique entre chercheurs d'horizons disciplinaires différents, traitant de la question foncière, que ce soit en termes de recherche, de formation ou de transferts institutionnels. Une conjonction d'opérations de recherche et d'orientations institutionnelles d'organismes publics (notamment l'INRA et le CIHEAM) semble actuellement favoriser la relance d'un nouveau cycle d'échanges centré sur la question foncière en Méditerranée. Dans cette perspective, le réseau FONCIMED, en cours de constitution, a pour vocation de devenir un lieu d'échanges, entre chercheurs et praticiens, des expériences, des méthodes et des recherches relatives à la question foncière. Il a une visée à la fois méditerranéenne, pluridisciplinaire et inter-institutionnelle. Des recherches de financements sont en cours pour assurer le fonctionnement du réseau pendant un premier cycle de trois ans. Pour plus d'informations, contactez Anne-Marie Jouve (CIHEAM-IAMM, jouve@iamm.fr).

Union européenne : réformes des aides aux producteurs de fruits et légumes

Les ministres de l'Agriculture de l'Union européenne sont parvenus à dégager à Luxembourg, le 12 juin 2007, un accord politique pour réformer le système d'aides communautaires aux producteurs de fruits et de légumes. La réforme vise à améliorer la compétitivité, à mieux préparer les producteurs à la gestion des crises et faire face à la grande distribution, et enfin à renforcer la protection de l'environnement. Les aides accordées aux producteurs, conformément au nouvel accord qui entrera en vigueur en 2008, seront versées en fonction du nombre d'hectares de terre cultivés et non en fonction des volumes de production. Il s'agit là du principe de découplage qui régit depuis 2003 la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC), à laquelle le secteur des fruits et légumes avait échappé jusqu'à présent. Ainsi, la nouvelle réforme encourage par le biais d'aides spécifiques les producteurs à s'affilier à des organisations professionnelles, ce qui leur permettra de renforcer leur position face à la grande distribution notamment. Il fait en outre des concessions aux grands pays producteurs de fruits et légumes afin de permettre à certaines filières fragiles de s'adapter aux nouvelles exigences de la réforme. Un intérêt particulier est accordé dans le texte de la réforme au développement de l'agriculture biologique. A cet égard, les 27 pays membres de l'UE se sont mis d'accord sur de nouvelles règles pour les produits biologiques qui porteront un label européen unique et dont les normes sécuritaires seront renforcées en 2009.

MEDROPLAN

Lancé en 2003 à travers le programme MEDA Water de la Commission européenne, le projet MEDROPLAN (Mediterranean Drought Preparedness and Mitigation Planning) est piloté par l'IAM de Saragosse pour mener une recherche opérationnelle sur les sécheresses survenant en Méditerranée, afin d'en prévenir et/ou minimiser les impacts sur les populations, l'agriculture et d'autres secteurs économiques.

Le 3ème Séminaire du projet a eu lieu à Marrakech les 15 et 16 mai 2007, à l'occasion duquel le "Guide pour la gestion de la sécheresse", élaboré pour le projet, a été présenté. Un réseau international sur la gestion de la sécheresse a également été lancé.

Le Guide pour la gestion de la sécheresse est le fruit de 4 années de collaboration étroite entre scientifiques et acteurs de l'eau provenant de Chypre, Espagne, Grèce, Italie, Maroc et Tunisie.

La Commission européenne a approuvé la prolongation du projet MEDROPLAN jusqu'en juin 2008, période pendant laquelle des activités de formation et de diffusion des résultats du projet seront réalisées.

Renseignements sur :

www.iamz.ciheam.org/medroplan

Publications

European Commission, DG Agriculture and Rural Development, *Scenar 2020: scenario study on agriculture and the rural world*, January 2007.

Jean-Paul Emorine (dir.), *Avenir de la filière agricole à l'horizon 2050*, rapport d'information n°200 au Sénat français, Commission des Affaires économiques, Paris (France), Janvier 2007.

Helga Willer and Minou Youssefi (eds), *The World organic Agriculture: statistics and emerging trends 2007*, IFOAM, Bonn (Germany), February 2007.

European Citizens' Panel, *What Roles for Rural Areas in Tomorrow's Europe ?*, Brussels (Belgium), April 2007.

Iglesias, A., Cancelliere, A., Gabiña, D., López-Francos, A., Moneo, M., Rossi, G. (eds), *Drought Management Guidelines*, CIHEAM-IAMZ, MEDA Water Program (European Commission), Zaragoza, May 2007.

FAO, *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2006*, FAO, Rome (Italie), 2007.

Sub Rosa, *Analyse de scénarios pour la ruralité en Europe et l'avenir de la politique agricole*, rapport Pareto Consulting, Bruxelles (Belgique), Mai 2007.

Fondazione Qualività, *The role of the products of quality in the Italian agricultural and food exports and the phenomenon of the agropiracy*, Quaderni Qualività n°05, Siena (Italy), May 2007.

Commission européenne, Livre Blanc, *Une stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, la surcharge pondérale et l'obésité*, Bruxelles (Belgique), COM (2007) 279 final, Mai 2007.

OECD-FAO, *Agricultural Outlook 2007-2016*, Joint OECD-FAO report, Roma (Italy), July 2007.

Agenda

27-30 août 2007 - Paris (France)

Conférence internationale sur la biosphère continentale ("cycle de l'eau et végétation: situations et perspectives"), organisée par l'Institut national de la recherche agronomique (*informations sur <http://www.inra.fr>*)

19-20 octobre 2007 - Rabat (Maroc)

Colloque international sur les enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la libéralisation commerciale des pays du Maghreb et du Proche-Orient, organisé par la Commission économique pour l'Afrique des Nations-Unies (*informations sur <http://www.uneca.org/atpc/colloque.asp>*)

24-27 octobre 2007 - Istanbul (Turquie)

"Aquaculture Europe 2007": conférence scientifique et exposition sur les défis présents et futurs de l'aquaculture en Europe, organisée par l'European Aquaculture Society (*informations sur <http://www.easonline.org/>*)

29-31 octobre 2007 - Bologne (Italie)

Colloque sur "Le rôle des coopératives dans les systèmes agro-alimentaires européens", organisé par l'Association internationale d'économie alimentaire et agro-industrielle (*informations sur <http://aiea2.stat.unibo.it/en/nevents.htm>*)

8-9 novembre 2007 - Rabat (Maroc)

Séminaire FAO « Les produits alimentaires de qualité liés à l'origine et aux traditions en Méditerranée » (*informations sur seminaire-mediterranee@fao.org*)

Observatoire méditerranéen du CIHEAM

Dernières publications

Mediterra 2007

- Synthèse du nouveau rapport annuel du CIHEAM, *Mediterra 2007, Identité et la qualité des produits alimentaires méditerranéens*

Notes d'analyse du CIHEAM

- *Quelles alliances pour la Turquie dans les négociations agricoles en cours à l'OMC ?*, par Berna Türkekel, n°20, juin 2007
- *Un regard de l'Académie française d'agriculture sur le développement durable*, par Pierre Marsal, n°21, juillet 2007
- *La situation des ressources naturelles à Malte*, par George Attard, n°22, juillet 2007.
- *Positionnement de la Méditerranée dans la production mondiale de fruits et légumes*, par Roberta Giove, n°23, juillet 2007.

Notes d'alerte du CIHEAM

- *Le projet Wasamed*, par Nicola Lamaddalena, n°24, avril 2007
- *Conclusions du 3^{ème} atelier sur l'eau et le développement durable en Méditerranée*, par le CIHEAM et le Plan Bleu, n°25, avril 2007
- *Evolution des effectifs agricoles en Méditerranée*, par le Secrétariat Général du CIHEAM, n°26, mai 2007
- *La Méditerranée : notre horizon*, par Bertrand Hervieu, n°27, mai 2007
- *Optimiser la reconnaissance dans la qualité des produits méditerranéens*, par Habiba Hassan-Wassef, n°28, juin 2007
- *L'olivier en Palestine*, par Jean-Marie Baldassari, n°29, juillet 2007
- *Le secteur irrigué en Tunisie*, par Abderraouf Laajimi, n°30, juillet 2007

* * * *

Observatoire méditerranéen du CIHEAM

Un instrument d'analyse et de débat
sur l'agriculture, le monde rural et l'alimentation en Méditerranée

Version française
www.ciheam.org/observatoire/

Version anglaise
www.ciheam.org/uk/observatoire/

Nous contacter
observatoire@ciheam.org

La Lettre de veille

Chaque trimestre, le
CIHEAM publie sa Lettre
de veille en anglais et
en français.

Le prochain
numéro paraîtra
en octobre 2007

Pour recevoir
la Lettre de veille,
écrire à observatoire@ciheam.org