



## Sécurité alimentaire Bientôt la culture sous cloche ?

La filière fruits et légumes frais doit être irréprochable en matière de sécurité alimentaire. C'est une responsabilité collective. Malgré tous les progrès et les efforts consentis, force est de constater une pression de plus en plus forte des demandes clients en la matière. Faut-il dire oui à tout ?

La sécurité alimentaire est un droit essentiel du consommateur. Dans ce domaine, comme dans beaucoup d'autres, la filière légumes frais fait montre d'une grande volonté de transparence et d'action. L'organisation globale du dispositif environnement-qualité est efficace et permet de répondre aux exigences légales et réglementaires. Les règles en matière d'hygiène notamment sont importantes et respectées dans les exploitations. En cas d'anomalie, le système de traçabilité développé et amélioré au fil des ans est un outil central dans la réponse aux clients.

### Food defense

Mais la crise à *Escherichia coli* en 2011 a provoqué un réel traumatisme, outre Rhin notamment. Depuis, les producteurs se voient imposer de plus en plus de normes dépassant l'entendement au nom du principe de précaution. Cependant, sur le terrain, malgré la bonne volonté des producteurs, cette logique se heurte à ses propres contradictions. Comment vouloir plus de biodiversité sans les risques liés aux déjections ? C'est un exemple parmi d'autres. La food-defense fait aussi son entrée sur la scène des demandes incon-

gues. Il nous faudrait ainsi anticiper et expliquer comment prévenir un éventuel geste de malveillance sur nos cultures de plein champ. Dans le futur, faudra-t-il mettre nos cultures sous cloches ? Si la profession est bien sûr ouverte à l'amélioration constante de la qualité, elle aimerait aussi, de temps en temps, être entendue pour qu'il y ait plus de raison et un peu moins de paranoïa.

Julien Sérandour

Animateur Environnement Qualité AOP CERAFEL

L'HYGIÈNE  
AU CHAMP  
DOIT ÊTRE  
STRICTE !





Sécurité alimentaire

# Le principe de précaution et le bon sens paysan

Aujourd'hui, c'est le principe de précaution qui prévaut dans les relations commerciales avec les clients de la filière légumes frais. Ces derniers ne se montrent plus seulement exigeants en terme de Limites Maximales de Résidus (LMR) mais veulent aussi être en mesure de contrôler les risques sanitaires sur tous les postes sensibles (irrigation, hygiène à la récolte, fertilisation).

*“Il fut un temps où il existait une harmonisation des demandes de nos clients les plus exigeants. Cela s'appelait le Global Gap” ironise Christian Stephan. “Aujourd'hui si cette certification est nécessaire, elle est loin d'être suffisante”.*

Le témoignage de ce producteur de choux-fleurs et de salades 4<sup>e</sup> gamme, illustre bien les difficultés de la filière à faire face aux demandes accrues en matière de sécurité alimentaire.

## Conformité des niveaux de résidus

*“Tout a commencé en 2008 avec l'harmonisation des normes de LMR en Europe” nous explique Eléonore Faucher. Les normes européennes, moins contraignantes que dans certains pays membres, ont poussé les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) étrangères à imposer des grilles de LMR de plus en plus restrictives.*

*“Les LMR ne sont pas des seuils de toxicité, elles sont fixées sur la base des bonnes pratiques agricoles et permettent de garantir un risque acceptable pour le consommateur. Les demandes extra-réglementaires, quant à elles sont fixées de façon arbitraire et n'ont aucune base scientifique. Elles sont déconnectées de la réalité du terrain. Pour les respecter, il faudrait utiliser des doses de produits phytosanitaires qui les rendraient inefficaces. On créerait alors de la résistance” complète Eléonore Faucher. “Le plus regrettable, c'est que dans la majorité des cas, les analyses reviennent négatives.”*

## Des analyses microbiologiques poussées

En 2011, une souche pathogène de la bactérie *Escherichia coli* fait son apparition dans les assiettes allemandes et les légumes frais sont directement incriminés avant d'être blanchis bien tardivement. Les répercussions sur les ventes de légumes ont été catastrophiques... Depuis, même si le risque microbiologique est moins important sur les légumes que



*Les demandes clients sont de plus en plus exigeantes et touchent maintenant la gestion de l'eau sur l'exploitation.*

sur des produits frais d'origine animale, la demande sociétale est bien là. Sécurité et traçabilité sont de nouveaux arguments marketing et les GMS imposent des contraintes supplémentaires à leurs fournisseurs, au nom du principe de précaution. Les cahiers des charges des clients ou des démarches de certification se durcissent et les exploitants doivent mettre en place des mesures d'hygiène drastiques (hygiène des salariés et des tenues, nettoyage du matériel spécifique à chaque légume...), parfois difficilement compatibles avec la nature même du travail au champ. Pour certaines cultures en contrat, les clients demandent de mettre en place un plan de contrôle bactériologique des points d'eau servant à l'irrigation. Les critères de ce plan (type et nombre de microorganismes, nombre de prélèvements dans la saison) ne sont même pas semblables d'un client à

l'autre. Une accumulation de contraintes supplémentaires mal vécues par les producteurs. “*Nous sommes Global Gap en chou-fleur*”, explique Christian Stéphan. “*Cela ne nous rapporte pas une grosse plus-value. En revanche, si nous arrêtons la certification, notre volume de ventes chutera automatiquement.*” En effet l'engagement dans des démarches de certification ou des cahiers des charges clients est un simple droit à vendre pour les producteurs.

## De nouvelles molécules

Dès qu'il y a une nouvelle alerte, il y a de nouvelles exigences. Ainsi des garanties sont exigées depuis peu sur d'autres contaminants comme les perchlorates, les ammoniums quaternaires présents dans les agents de nettoyage, le bisphénol A dans les emballages plastiques et autres perturbateurs endocriniens...





*“On nous demande même des plans de lutte contre les actes de malveillances en production (Food defense). Les producteurs ne peuvent pas répondre à toutes les exigences, ils sont démunis face à certaines demandes incompatibles avec les pratiques agricoles”* conclut Julien Sérandour, responsable Environnement-Qualité au Cerafel. Les services qualité qui traitent ces demandes pour accompagner les producteurs affectent davantage de temps et de personnel sur ces questions. En parallèle, les budgets liés aux analyses de résidus et microbiologiques augmentent en flèche. *“Au final, on a l'impression que l'idéal pour certains clients serait de mettre les cultures de plein champ sous cloche. On ne laisse pas de place au bon sens sur l'exploitation”*.



Eléonore Faucher, responsable qualité et écoute clients chez Prince de Bretagne

## Aider les négociants à répondre aux clients

*“Les expéditeurs de légumes sont les messagers de nouvelles demandes clients”* explique Eléonore Faucher. Et, en matière de sécurité alimentaire, ces demandes évoluent. Car elles ne portent plus seulement sur les risques des produits phytosanitaires. Les clients exigent maintenant des garanties, analyses à l'appui, sur l'absence de contamination par agents biologiques et par de nouvelles molécules (perturbateurs endocriniens ou autres contaminants environnementaux).

*“Les négociants, petites structures pour la majorité, n'ont pas de service qualité. Prince de Bretagne leur apporte un soutien technique dans ce type de situation.”* Car, face à une très forte concurrence, la tentation est grande de répondre favorablement à ces exigences qualité pour conserver un marché. *“Ils doivent être vigilants car leur responsabilité est en jeu. Nous les informons des risques qu'ils prennent en se portant caution sur certaines demandes vis à vis d'un client”* déclare Eléonore Faucher.

### Argumentaires construits

Tout l'enjeu est de trouver un compromis entre la pression commerciale et la pertinence de la demande



qui n'a pas toujours de référence scientifique. *“Par exemple, accepter de se conformer à des niveaux de résidus inférieurs aux LMR réglementaires n'est pas possible, nous aidons donc le négociant à répondre défavorablement. Il existe ainsi des fiches réponses avec des argumentaires construits et toutes les démarches à suivre pour expliquer un refus”*.

Des normes plus restrictives servent également de prétexte à certains clients, hors UE notamment, pour fermer leurs frontières et protéger leur marché intérieur. *“Le négociant est alors accompagné dans le montage de certains documents spécifiques comme les certifications phytosanitaires”*.

### L'intérêt de l'échange

*“Notre service fonctionne sur un réel système d'échange avec les expéditeurs. Pour notre part, nous les aidons dans leur réponse aux clients. Quant à eux, ils nous permettent de détecter des demandes pressantes et nombreuses sur des certifications particulières. Grâce à leur remontée d'informations, nous pouvons ainsi anticiper les demandes pour toujours mieux répondre à un client”* conclut-elle.





Christian Stéphan, Sica Saint-Pol-de-Léon

# La **sécurité alimentaire** au cœur de la production de salade 4<sup>e</sup> gamme

Légume feuille de plein champ consommé cru, la salade 4<sup>e</sup> gamme est en première ligne quand il s'agit de sécurité alimentaire. Vendue en direct aux clients transformateurs, ceux-ci se montrent de plus en plus exigeants pour se prémunir de tout risque sanitaire. Christian Stéphan, producteur à Sibiril (29), nous explique comment ces nouvelles contraintes se répercutent sur son travail.

## *Quels cahiers des charges devez-vous respecter en salade 4<sup>e</sup> gamme ?*

Etre engagé dans la certification Global Gap est obligatoire pour cette production. La Sica ainsi que tous les producteurs devront également être certifiés Leaf en 2014. Notre exploitation est en test pour cette certification, qui met plus l'accent sur le respect de l'environnement.

## *Sentez-vous un durcissement des demandes qualité ?*

Les certifications sont toujours de plus en plus exigeantes et évoluent chaque année.

Global Gap semble appliquer les normes de sécurité alimentaire des usines aux champs. Pas de bijoux, port de gants et de charlotte aux champs obligatoire, uniforme pour les salariés spécifique à la production. Jusqu'ici, nous arrivons à nous adapter. Les imperméables contre la rosée du matin font office d'uniforme. Mais, quand arrivent les saisonniers, cela se complique forcément.

## *En quoi consistent les cahiers de charges auxquels vous êtes soumis ?*

Les démarches de certification combinent sécurité alimentaire, comme la démarche Global Gap, et respect de l'environnement (Leaf en salades).

Sur le papier, certains cahiers des charges clients paraissent très compliqués à mettre en application. Par exemple, à la réception de nos produits, aucun corps étranger n'est accepté sur nos légumes. Cela englobe aussi bien les insectes que les déjections de gibiers. En même temps, on nous demande des actions en faveur de la biodiversité dans nos parcelles. Difficile d'être plus à l'opposé.

Au final, tout est question d'interprétation. Des talus entretenus et des filets anti-gibiers autour de nos parcelles suffisent à respecter cette norme. Grâce au travail avec le service qualité de l'OP, notre exploitation a pu être certifiée Leaf.



*Christian Stéphan : "J'aurais pu tout arrêter mais je reste motivé par mon métier. Il faut savoir que si on ne peut pas discuter les exigences, on peut toujours les adapter à nos exploitations."*

## *Avec ces deux certifications, arrivez-vous à satisfaire toutes les demandes des clients ?*

Malheureusement non. Chaque client a des demandes spécifiques en termes de traçabilité.

C'est d'ailleurs frustrant car, parfois, ces demandes nous semblent incohérentes. Par exemple, le nombre d'analyses d'eau d'irrigation à réaliser par an et par point d'eau se multiplie arbitrairement. L'année dernière, le Cerafel a réalisé une étude qui démontre que c'est surtout le respect de bonnes pratiques, plus que la seule qualité de l'eau d'irrigation qui garantit la qualité des salades. Mais, il n'y a pas de négociation possible. Si l'on veut vendre, il faut se plier à ces exigences.

Autre exemple, l'absence d'élevage peut être obligatoire dans un rayon d'1,5 km autour de la parcelle.

Ceci pour éviter toute contamination bactérienne ayant pour origine les déjections. Dans une région d'élevage, c'est parfois un véritable casse-tête d'établir son parcellaire.

En outre, il n'y a aucune harmonisation entre les exigences des différents clients. Dans l'idéal, il faudrait anticiper les demandes de tout le monde dans nos pratiques agricoles : ce n'est pas possible.

Mais il faut bien se rendre à l'évidence, les autres pays producteurs européens acceptent ces demandes et sont en avance sur nous. Nous n'avons donc pas le choix, si nous voulons rester des fournisseurs attractifs, nous devons nous adapter.