

Préambule

La mission prospective et stratégie d'agglomération et la mission écologie urbaine du Grand Lyon ont initié depuis deux ans une réflexion sur le thème santé et environnement, et plus particulièrement sur les évolutions de l'alimentation dans la société mondialisée et urbaine d'aujourd'hui.

Dans ce but, nous avons fait appel à l'expertise des étudiants d'Agro Projets Etudes (APE), la Junior Entreprise de l'ISARA. Ceux-ci ont réalisé un important travail d'étude (analyse documentaire et interviews d'environ quatre-vingt acteurs) qui a permis l'édition de ce document, avec l'aide des moyens logistiques du Grand Lyon. Ce sont également les étudiants d'APE, avec la complicité active des enseignants et de l'administration de leur école, qui sont les organisateurs du forum «sécurité alimentaire et santé du consommateur : quelles stratégies ?»

Trois enjeux ont motivé l'engagement du Grand Lyon dans cette démarche :

- favoriser le débat public dans le cadre de Millénaire 3 sur un sujet qui préoccupe beaucoup la population aujourd'hui. En effet, seuls des débats contradictoires et constructifs permettent d'affronter efficacement les questions de société importantes. C'est d'abord un garde fous contre les dérives de toutes natures ; mais c'est aussi une condition d'adhésion de la société aux politiques publiques mises en œuvre. Ainsi, s'agissant des problèmes d'alimentation, Agro Projets Etudes a montré qu'un décalage existe entre les efforts très importants qui sont accomplis par les agriculteurs, les industriels et les distributeurs pour renforcer la sécurité alimentaire et la faible perception que les

consommateurs ont des progrès réalisés. Si la méfiance demeure aussi forte, n'est-ce pas en partie par manque de larges débats contradictoires sur ces questions ?

- améliorer notre connaissance et notre compréhension des problèmes sur un thème, l'alimentation, qui concerne le Grand Lyon de multiples façons : développement économique (quel avenir pour les industries agroalimentaires de la région lyonnaise ?) ; écologie urbaine (quels enjeux pour la métropole en matière de santé et de sécurité alimentaire ?) ; commercialisation des produits (quelles relations entre les modes de distribution et les représentations que se font les consommateurs des produits qu'ils achètent ?) ; etc. Bien sûr, le travail accompli par APE n'apporte pas de réponses toutes faites à des questions aussi complexes. Toutefois, en mettant clairement en évidence un certain nombre d'attentes fortes des consommateurs en matière de qualité alimentaire, mais aussi en matière de sécurité, d'information et de transparence sur les filières, le travail accompli nous offre des perspectives intéressantes aussi bien sur des dossiers opérationnels comme le transfert à Corbas du Marché d'Intérêt National que sur le travail au quotidien du pôle d'éducation à l'environnement que le Grand Lyon a mis en place il y a deux ans ;

- révéler le potentiel de réflexion et d'action des étudiants, qui sont plus de 100.000 dans l'agglomération lyonnaise, mais dont on valorise insuffisamment les initiatives, comme l'a encore mis en évidence le Forum de l'étudiant organisé par la Ville de Lyon en février 2000.

*Le vice-président du Grand Lyon
chargé de l'écologie urbaine*

*Le vice-président du Grand Lyon
chargé de la stratégie d'agglomération*

Remerciements

Avant de vous laisser découvrir le contenu de ce cahier, nous tenons à remercier les précédents chefs de projet Géraldine PETIT-JEAN et Maryline GIBERT, ainsi que tous les étudiants de l'ISARA ayant travaillé sur cette étude : Sarah BRUNEL, Charlotte VEDEL, Olivier FRANQUIN, Romuald ROCHER, Virginie VACHE, Yves ARDIET, Virginie GUEBEY, Fanny MARCHAL, Lucile MARTON, Jeanne DA SILVEIRA, Marie COQUE, Damien SIBILLE, Pierre FERRAND, Julien CAROTTE et Mickaël RIQUART.

Nous désirons aussi remercier les personnes qui nous ont aidés tout au long de cette étude : Jean-Loup MOLIN, Jean VILLIEN, Laurence VINEL, Patrick ALONSO, Pascal DESAMAIS, Michel BUISSON et Marguerite PARAIRE.

Un remerciement également aux deux étudiants qui ont réalisé ce cahier : Sylvain SEGUIN et Thierry PISTRE. Enfin nous n'oublions pas toute l'équipe d'APE, dont les responsables qualité, Nicolas COUPET et Maryline GIBERT, sans oublier notre président Philippe BERNOT.
Merci à tous !

Les chefs de projet,
Marie FREE et Alexandre FORGE.

Sommaire

Evolution des pratiques et des enjeux alimentaires des années 1960 à nos jours

1960-1970 : l'émergence de la société de consommation

Les IAA émergent et les premiers libres services apparaissent
Le repas traditionnel mis à mal

1980-1990 : le souci d'une plus grande liberté individuelle

La segmentation du marché et l'innovation au cœur des stratégies industrielles et commerciales
Praticité et qualité alimentaire guident les choix des consommateurs

De 1990 à nos jours : la sécurité avant tout

La grande distribution accroît son emprise sur les IAA, qui deviennent le premier secteur industriel français
Les consommateurs en quête d'harmonie veulent être rassurés sur la qualité des produits
Conclusion

Les tendances alimentaires actuelles et l'émergence de nouveaux enjeux

Les nouvelles tendances de la consommation

Les prises alimentaires
Le snacking, mode d'alimentation de demain ?
Le consommateur veut des produits pratiques et simples d'utilisation
L'innovation plébiscitée par les consommateurs
L'évolution des goûts
Des habitudes alimentaires encore très régionalisées
Le BIO, un retour à l'authentique qui rassure
Les Français de plus en plus soucieux de leur équilibre alimentaire
La méfiance face à l'aliment
Conclusion

Etat des dernières évolutions technologiques

Les Organismes Génétiquement Modifiés
Les produits issus de l'agriculture biologique

Interrogations, craintes et attentes des consommateurs

Interrogations : d'où viennent nos aliments ?
Craintes : les innovations technologiques sont-elles sans risques ?
Attentes : plus de transparence, une information mieux faite

Les problèmes sanitaires

Origine des différents problèmes sanitaires touchant l'alimentation
Réactions des consommateurs
Les solutions envisageables

La qualité et la sécurité alimentaire par la traçabilité

La sécurité, une des multiples composantes de la qualité alimentaire

La qualité alimentaire
La sécurité alimentaire et les signes de qualité en France
Conclusion

Traçabilité : un réel développement malgré des limites persistantes

Traçabilité et production
Traçabilité et transformation alimentaire
Traçabilité et vente

Conclusion

Regards croisés

Transgénétiques : pour un vrai débat "Les Echos" article collectif	14
Evolution de la consommation : que pensent les professionnels ? interviews	40
Les consommateurs plébiscitent la viande française "Point de vente", article	42
Repères sur la traçabilité par APE	51
Dossier :	
Que pensent les acteurs de la traçabilité ?	57
Synthèse de 50 interviews d'acteurs de la métropole lyonnaise	59
Interview de Patrick Bouvier	62
Interview de Jean Guillaume Mouchel	63
Interview de Bernard Gabelle	65
Assurer la traçabilité pendant les moissons par Olivier Pilat	66

Introduction

Le Grand Lyon a engagé depuis 1997 une démarche de réflexion prospective et stratégique : la démarche « Millénaire 3 ». Son objectif est de donner à l'agglomération l'élan nécessaire pour réussir son entrée dans le troisième millénaire. L'agglomération lyonnaise veut se placer parmi les grandes métropoles européennes étant donné le contexte actuel de compétition entre les territoires à l'échelle mondiale.

Parmi les nombreux thèmes abordés par « Millénaire 3 », celui de la santé est au même titre que pour l'homme, une préoccupation primordiale. Les citoyens se soucient de plus en plus de leur avenir, de leur environnement et bien entendu de leur santé. C'est donc tout naturellement que le thème de l'alimentation est mis en avant. N'est-il que phénomène de mode, battage médiatique ou réelle nécessité de réflexion ? Toujours est-il qu'on ne peut négliger aujourd'hui l'importance que prennent les débats à ce sujet ; ce que nous consommons aujourd'hui conditionne notre avenir, d'où l'utilité d'une réflexion appropriée.

La ville de Lyon et le Grand Lyon se soucient de ce que sont la cité lyonnaise et ses alentours à l'heure actuelle, mais aussi de ce qu'ils seront demain. Les futurs acteurs de la vie lyonnaise sont les jeunes d'aujourd'hui, en partie représentés par les étu-

dants. Il faut de plus prendre en considération le fait qu'ils sont déjà des acteurs en tant que consommateurs. Leur réflexion actuelle prépare la société de consommation de demain, et c'est dans ce sens qu'ils sont désireux de faire connaître leur opinion et leurs souhaits.

Nous-mêmes étudiants, nous sommes conscients que notre alimentation fait partie intégrante de notre état de santé, et nous nous devons de réfléchir à ce sujet. L'alimentation est un vaste domaine, mais après les nombreuses crises révélées au grand jour par les médias (comme l'encéphalite spongiforme bovine, la Listeria, la dioxine...), les thèmes de la qualité et de la sécurité alimentaire sont ceux qu'il nous est apparu nécessaire d'étudier.

Avant d'engager toute réflexion à ce sujet, il nous a semblé utile et logique de nous pencher sur l'évolution de la consommation (et donc des mœurs alimentaires) depuis une trentaine d'années. Après avoir dégagé ses grandes lignes et les principaux changements qui sont intervenus, nous nous sommes intéressés aux tendances alimentaires actuelles et à l'émergence de nouveaux enjeux. Une fois le bilan de la situation dressé, nous avons pu aborder les questions relatives à la sécurité alimentaire et donc à la traçabilité.

Evolution des pratiques et des enjeux alimentaires des années 1960 à nos jours

1960-1970 : l'émergence de la société de consommation

Les Industries agroalimentaires émergent et les premiers libre-services apparaissent

En 1960, il y avait très peu de grosses entreprises dans le domaine agroalimentaire, mais plutôt un morcellement de petites.

Ces industries étaient naturellement très dépendantes de l'agriculture et se contentaient de stabiliser les produits agricoles par un simple conditionnement et une activité de stockage. Cette première transformation des produits agricoles est longtemps restée dominante, mais progressivement les Industries agroalimentaires se sont émancipées de l'agriculture.

Cette mutation des IAA s'est produite en France au cours des années soixante et soixante-dix. Durant

cette période, les IAA ont modernisé leur appareil de production par des investissements massifs et ont augmenté la productivité du travail et du capital. La mutation importante des IAA a entraîné un bouleversement tout aussi profond des habitudes alimentaires.

En 1960, les commerces de proximité étaient les lieux privilégiés des achats alimentaires.

Progressivement, on a vu se transformer l'appareil de distribution français avec l'apparition du libre service. Le développement de la consommation alimentaire de masse a amené la création de grands groupes de distribution.

Le repas traditionnel mis à mal

La part de l'alimentation dans le budget des ménages a diminué entre 1960 et 1970 (33.3% à 26%) ; on attribue ce phénomène à la hausse du pouvoir d'achat.

Les différences entre le menu des riches et celui des pauvres tendent à s'atténuer, mais sont encore bien présentes.

La notion "d'aliment industriel" apparaît à cette époque. Les aliments et plats surgelés ont suscité pendant plusieurs années une certaine méfiance qui s'est cependant rapidement atténuée.

Les ménagères consacraient dans les années 60 beaucoup de temps à l'élaboration d'un repas, puisque peu avaient un emploi. Les repas sont alors très copieux et comprennent une entrée, un plat principal, un fromage et dessert ; ils sont pris en

famille à des heures précises et durent relativement longtemps. La restauration collective est cependant un secteur en rapide expansion. On constate une forte diminution de la consommation de pain, de pomme de terre et de légumes, tandis que celle de viande a fortement augmenté. On constate aussi une grande évolution à partir de 1960 : les protéines végétales et les glucides qui constituaient l'essentiel des régimes alimentaires sont remplacées par les protéines animales. On observe également une augmentation de la part des lipides dans la ration alimentaire des Français .

Le poids des viandes commence à dépasser celui du pain, et on note une forte progression de la consommation de fromage, de sucre et de conserves appertisées en boîte métallique.

1980-1990 : le souci d'une plus grande liberté individuelle

La segmentation du marché et l'innovation au cœur des stratégies industrielles et commerciales

À la fin des années soixante-dix, la grande mutation "fordiste" que nous avons décrit précédemment est achevée ; les industries agroalimentaires sont alors confrontées à de nouveaux bouleversements. La croissance de la consommation de produits alimentaires élaborés retombe. Comme pour les autres biens de consommation courante, on passe progressivement d'une demande peu différenciée à une forte segmentation. Pour animer le marché, l'effort sur les prix n'est plus suffisant, l'innovation-produit devient un facteur déterminant. Ainsi, les

IAA se trouvent confrontées, à partir des années quatre-vingts, aux problèmes qu'ont rencontrés les autres industries de biens de consommation dès le début de la crise des années soixante-dix.

L'évolution des mœurs alimentaires tient en partie à celle de la distribution des produits. La prolifération des supermarchés près des petites et des grandes villes y joue un rôle indéniable.

On note une légère baisse de fréquentation des petits et moyens commerces.

Praticité et qualité alimentaire guident les choix des consommateurs

On assiste là encore à une diminution de la part du budget consacrée à l'alimentation. Elle représente 21.4 % en 1980. L'accroissement général du pouvoir d'achat n'a toujours pas totalement supprimé les différences traditionnelles en matière d'alimentation. Comme dans tous les domaines, c'est le souci d'une plus grande liberté individuelle qui explique l'évolution des mœurs alimentaires. On voit donc à cette époque se développer des tendances comme le souci de la diététique.

Bien qu'ils aient de plus en plus de temps libre, les Français consacrent de moins en moins à l'alimentation. La séparation est de plus en plus nette entre repas quotidien et repas de fête. Le repas de midi est le plus souvent rapide et parfois frugal. Celui du soir obéit aux mêmes contraintes de temps, même s'il est plus consistant.

Les repas tendent à se déstructurer, à se limiter à un plat principal, éventuellement complété d'un

fromage ou d'un dessert. Le "grignotage" est à la mode, l'horaire variable du travail s'étend peu à peu à l'alimentation.

Les conserves, produits déshydratés et autres plats préparés avaient déjà facilité la vie des Français. En contrepartie d'un gain de temps appréciable, ces produits étaient généralement moins bons que s'ils avaient fait l'objet d'une fabrication "maison". Cet inconvénient a été résolu avec les produits surgelés, dont l'usage a continué à se développer.

Les Français consomment alors toujours moins de pain et de pommes de terre, toujours plus de conserves et de viande.

Dans le domaine des boissons, on assiste à un mouvement semblable vers des produits de meilleure qualité et plus sophistiqués. C'est ainsi que le "gros rouge" est de moins en moins consommé, au profit de vins plus fins et plus chers.

De 1990 à nos jours : la sécurité avant tout

La grande distribution accroît son emprise sur les IAA, qui deviennent le premier secteur industriel français

Depuis 1990, les I.A.A constituent le premier secteur industriel français. Avec 17 % de la production de l'industrie (hors énergie), elles réalisent 14 % de la valeur ajoutée et ont aujourd'hui un chiffre d'affaires s'élevant à 792 milliards de francs. En Europe, les I.A.A françaises occupent la deuxième place derrière l'Allemagne, mais la France est le premier exportateur mondial de produits agroalimentaires avec un solde du commerce extérieur de 60 milliards de francs.

En outre, quel que soit le secteur, les industries agroalimentaires possèdent une très grande variété de types d'entreprises, réparties sur tout le territoire. Par rapport aux autres industries de biens de consommation, la principale spécificité des I.A.A. réside dans le secteur coopératif.

Leur seconde particularité est le poids important des petites et moyennes entreprises (moins de 500 salariés).

Ainsi l'industrie agroalimentaire française présentait à la fin des années 1980 une situation contrastée : d'une part, elle est le premier exportateur mondial, d'autre part, elle paraît vulnérable dans de nombreux domaines.

Le premier grand défi provient de la diversification et de la segmentation du marché qui imposent, nous l'avons déjà évoqué, un changement de l'organisation de la production.

Le deuxième grand défi résulte de l'unification du marché européen. En effet, la consommation alimentaire a tendance à la fois à s'homogénéiser autour d'un modèle qui incorpore de plus en plus de produits élaborés relativement standardisés, et à se diversifier en fonction des régions et de modèles de consommateurs. Ce double processus se réalise sous l'emprise de la grande distribution qui prend un poids de plus en plus important sur les I.A.A.

Enfin, le troisième grand défi de l'industrie agroalimentaire a toujours pour origine la demande, et en particulier la segmentation : il s'agit de la capacité d'innovation.

Les investissements nécessaires concernant la masse salariale viennent s'ajouter à des investissements matériels qui sont lourds dans les I.A.A du fait d'une intensité capitalistique élevée ; ils nécessitent ainsi des moyens financiers croissants que les entreprises agroalimentaires ont des difficultés à dégager. Il existe donc un véritable problème de financement qui touche autant les coopératives que les P.M.E. Enfin, en dehors des enjeux liés à leur développement interne, les I.A.A. doivent relever des défis qui résultent de la chaîne dont elles sont solidaires. En effet, la compétitivité des secteurs agroalimentaires performants en France ou à l'étranger provient non seulement de l'efficacité interne aux entreprises, mais aussi de leur capacité à générer des synergies productives avec leur environnement. Dans cette perspective, les I.A.A doivent être l'élément moteur d'une cohésion sectorielle qui va de l'agriculture à la distribution.

Les Français effectuent aujourd'hui environ 60 % de leurs achats alimentaires dans les grandes surfaces. Le poids croissant des hypermarchés est lié à l'intérêt pour les prix bas, et la facilité d'achat dont ils se sont fait une spécialité.

Les grandes surfaces sont aujourd'hui concurrencées dans le domaine des prix par les "hard discount" (magasins vendant des produits de premier prix). On constate une certaine désaffection à l'égard des supermarchés traditionnels.

Ainsi, la baisse d'activité des supermarchés traditionnels, en 1996, a surtout profité aux magasins de "hard discount".

Les consommateurs en quête d'harmonie veulent être rassurés sur la qualité des produits

Le budget alimentation subit encore une baisse continue. Ainsi en 1990, les ménages ne consacraient plus que 19.3% de leur budget à l'alimentation (en % de revenu disponible). En 1992, la baisse s'est amplifiée pour atteindre 18.2 %, et en 1995 et en 1997, ils n'y consacrent plus que 17.9 %. Cette évolution est d'abord liée à l'accroissement du pouvoir d'achat qui a davantage profité à d'autres types de dépenses, notamment de logement, santé, transports et loisirs, liées à l'évolution des modes de vie des consommateurs. Elle s'explique aussi toujours par la diminution des besoins vitaux d'alimentation, liée au changement de nature des métiers.

On observe aussi, aujourd'hui, un net rapprochement des habitudes alimentaires entre les groupes sociaux. La dilution du sentiment de classe chez les ouvriers et les agriculteurs a entraîné la disparition de certaines habitudes culinaires et amène à une uniformisation.

Parallèlement on assiste à un métissage croissant de la cuisine française avec d'autres cuisines.

En revanche, des différences sensibles existent encore dans les dépenses en fonction des revenus et du statut social. On remarque aussi que les jeunes ont des habitudes alimentaires différentes de celles de leurs parents. Les contraintes de la vie courante moderne font que le temps dont dispose le consommateur est limité et la plupart préfère le consacrer à d'autres tâches que la préparation quotidienne des repas. Il existe donc une forte demande de praticité, concernant l'ensemble des opérations depuis l'achat des produits jusqu'à leur utilisation.

La montée de l'individualisme a favorisé une attitude générale d'autonomie. Aujourd'hui, chacun se sent responsable de sa propre santé et s'efforce de l'entretenir par une alimentation équilibrée. On observe donc un mouvement vers une alimentation plus diététique qui touche toujours plus les jeunes, les femmes et la population urbaine.

Dans une volonté de ne pas perdre de temps, s'inscrit la diminution croissante du temps consacré au repas. Ainsi, les Français ne restaient plus que 1h30 à table en 1991, et ce chiffre s'est encore amoindri pour atteindre 1h20 aujourd'hui. Ce n'est pas le cas des repas de fête, qui restent pour les Français des moments importants de plaisir et de convivialité. Dans la même optique de gain de temps, de praticité et de plaisir s'inscrit la restauration hors foyer. En effet, aujourd'hui, un repas sur cinq est pris à l'extérieur du domicile. Cependant, depuis le début des années 90 une baisse du nombre de repas pris à l'extérieur est enregistrée : 4.3 milliards

de repas servis en 1995 contre 4.6 milliards en 1990. Cette réduction concerne surtout les restaurants commerciaux qui après une longue période de croissance, ont vu leur part diminuer nettement en 1996, au profit des restaurants d'entreprise, scolaires ou universitaires. Enfin, on note une baisse de fréquentation des restaurants qui s'explique par le fait que les Français sont de plus en plus attentifs à leurs dépenses.

La crise de la « vache folle », les épidémies de listériose et l'arrivée des produits transgéniques ont fourni aux consommateurs de nouveaux motifs d'inquiétude, de sorte que la demande de sécurité alimentaire est plus forte que jamais. Le concept de traçabilité s'est donc imposé aux professionnels comme aux consommateurs. On note aussi un besoin de connaissance, de compréhension particulièrement fort en matière alimentaire. Les consommateurs voudraient être informés précisément sur les produits, leur provenance, leur contenu, leur fabrication, leur péremption, etc ... Malgré les progrès réalisés ces dernières années dans ce domaine, cela reste insuffisant aux yeux des consommateurs selon de récentes enquêtes.

En ce qui concerne l'alimentation à proprement parler, les produits frais restent pour les Français la référence absolue. Leur nombre s'est multiplié, les rayons traiteurs des grandes surfaces sont de plus en plus fréquentés.

On constate un très net déplacement des achats depuis le début des années 90, vers des produits de qualité croissante. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à préférer les pâtes "aux œufs frais", les poulets "fermiers", "les œufs extra frais", ...

On observe aujourd'hui un nouvel intérêt pour les produits allégés. L'association entre nourriture et santé a été renforcée chez les consommateurs par l'accroissement du niveau général d'éducation et d'information. Enfin, la consommation de vin ne cesse de diminuer lentement. Cependant, les Français figurent toujours parmi les plus gros consommateurs au monde, devancés par le Portugal et l'Italie.

L'évolution au cours des dernières années montre une diminution du nombre de consommateurs réguliers au profit des occasionnels. Le vin devient une boisson plus festive que quotidienne. Ceci s'accompagne d'un accroissement de la consommation de vin AOC par rapport au vin de table. Cependant, depuis 1992, les vins AOC connaissent eux aussi un déclin.

Aujourd'hui, la moitié des français déclare ne jamais boire de vin, contre 39 % en 1980, et ceci concerne particulièrement les femmes et les jeunes.

Conclusion

Depuis 1960, on constate une évolution du comportement alimentaire des Français liée au développement de l'industrie et de la distribution. Le niveau de vie des Français a augmenté, leurs modes de vie ont changé. Les Français consacrent donc proportionnellement moins d'argent à leur nourriture, mais ils recherchent des produits de plus grande qualité. Bien qu'ils aient de plus en plus de temps libre, les repas quotidiens sont moins longs, moins formels et font une plus large place aux préoccupations diététiques.

Notre alimentation se situe aujourd'hui dans une filière technicienne et industrielle, qui suscite de nombreuses peurs chez les consommateurs, justifiées ou non. Ils regrettent alors de façon nostalgique et imprécise l'époque où l'on prenait le temps de vivre dans un monde moins envahi par la technique. Simultanément, ils voudraient retrouver une alimentation plus "nature", et protestent contre

l'emploi croissant d'engrais et d'insecticides, contre la vache folle, les Organismes Génétiquement Modifiés, la dioxine...

Certes, l'alimentation actuelle mérite certains reproches mais elle offre à l'immense majorité des familles des repas variés, diversifiés, beaucoup plus riches en produits d'origine animale, en fruits et légumes, que celles de nos grands-parents et arrière-grands-parents. On peut dire que l'industrie agroalimentaire a offert à tous, d'une manière démocratique quoique non désintéressée, la possibilité de consommer de tout et d'atténuer les catégories sociales et les différences régionales.

Cependant, il faut bien prendre en compte les inquiétudes des consommateurs liées à l'apparition des nouveaux produits. Il en découle une nécessité de développer et d'institutionnaliser des débats contradictoires comme l'explique l'article de presse ci-après.

Transgéniques : pour un vrai débat

"Les Echos", 28 avril 98

Par Jean-Marie Albertini, directeur de recherche ; Christian Buson, président de l'Institut de l'environnement ; William Dab, délégué général de l'Appa (Association pour la prévention de la pollution atmosphérique) ; André-Jean Guérin, directeur de la Fondation Nicolas Hulot, président du Groupe X-Environnement ; Jean Laporte, président de Pollutec ; Roger Pellegrini, directeur de la revue « Environnement et technique » ; Christophe Sibieude, directeur Sibenson Environnement ; Thierry Sibieude, professeur à l'ESSEC ; Jean-Pierre Ville, directeur général de l'Institut d'études d'opinion BVA.

En accordant en novembre à Novartis l'autorisation de mettre en culture son maïs transgénique, le gouvernement français s'est engagé à organiser tous les six mois un débat public. L'Office parlementaire des choix scientifiques prépare ce qui doit être une conférence de consensus, calquée sur le modèle danois : un panel d'experts face à un panel de citoyens. C'est d'un véritable débat contradictoire, d'une controverse entre les tenants de deux approches scientifiques opposés dont le pays et le sujet ont besoin.

● Comment organiser le débat et mettre en scène la contradiction ?

Regardons tout d'abord deux exemples éclairants.

Premier exemple : « La Controverse de Valladolid ». Le romancier et scénariste Jean-Claude Carrière a imaginé dans ce roman ce qu'aurait pu être une controverse à l'intérieur de l'Eglise catholique, en 1550, à l'époque de la colonisation de l'Amérique, entre deux hommes de l'institution pour répondre à la question fondamentale: les Indiens du Nouveau Monde sont-ils des hommes comme les autres ? Le débat, qui se déroule durant 4 jours en public et oppose les deux orateurs, soutenus par des assistants, est arbitré par un légat du pape, en présence d'un représentant de Charles Quint.

Autre exemple : le fonctionnement d'une cour d'assises. C'est là encore le terrain du théâtre, de l'effet de

manche et du verbe. Assister à un procès permet d'en saisir les limites, mais les modalités de cette confrontation entre le ministère public et l'accusé présentent un modèle intéressant pour tenter d'organiser un débat sur un sujet prêtant à controverse.

● Ce que pourrait être une méthode de la controverse

L'intérêt réside dans l'organisation de la contradiction et dans la mise en évidence de la nécessité d'un choix. Il n'est pas question de se substituer aux politiques, et notamment au Parlement. Il s'agit d'éclairer le débat et les choix qui doivent être effectués. Dans une telle optique, il est confié aux scientifiques la mission de préparer des plaidoiries sur des questions dont la formulation aura été soigneusement réfléchie. Ils sont payés pour tenir ce rôle. Il leur est demandé de mobiliser les connaissances disponibles, de défendre avec tous les arguments possibles la cause qui leur est confiée et de critiquer la position des tenants de la cause qui leur est opposée. Ils pourront être secondés par des orateurs compétents, bons tribuns, souvent non scientifiques.

Chaque camp intervient devant un jury composé de 4 collèges qui traduisent la diversité des regards sur le sujet et des positions dans la société :

- le collège des publics-relais qui par leurs fonctions et leurs positions

sociales se trouvent en situation de prendre la parole sur le sujet (enseignants, médecins, journalistes, hommes d'église, associations ...) ;
- le collège grand public qui représente l'homme de la rue ;
- le collège de scientifiques non spécialistes de cette question qui apporte un regard interdisciplinaire ;
- le collège des élus à qui reviendra le rôle de décider ou de recommander la décision.

La joute verbale entre les deux camps, placée sous la direction d'un président, peut durer de 1 à 4 jours. En fin de session, chaque camp présente ses conclusions. Le jury (les différents collèges) se retire, se prononce sur chacune des questions intermédiaires posées et sur la question placée au cœur de la controverse. Le collège des élus propose en fonction de ces résultats des pistes de travail qui pourront inspirer le débat parlementaire.

La clarté des conclusions, et leur traduction en décisions au terme d'un tel débat, dépend de la définition préalable des enjeux et donc des questions auxquelles le jury aura à répondre. Il nous paraît que, dès ce stade, un équilibre doit être trouvé entre le monde scientifique et les profanes. Les scientifiques ne doivent pas définir seuls les enjeux d'une question. Les trois collèges du jury composés de non-spécialistes du sujet peuvent aussi intervenir. L'intérêt de constituer un jury en plusieurs collèges apparaît important dès ce stade.



● ● ●

● **Un nouvel outil d'aide à la décision**

L'enjeu est ici de mettre au point un nouvel outil. C'est aussi de parvenir à définir un nouveau modèle, adapté à la société française.

Mais pourquoi faut-il ainsi formaliser à ce point la contradiction ? Pour toute une série de raisons :

- Ne pas cacher que la communauté scientifique est souvent divisée (ce qui est normal : "la vérité" scientifique est aussi une construction intellectuelle).

- Mettre en évidence que, face à ces divisions, les politiques, dépositaires du pouvoir et de l'intérêt collectif, doivent faire des choix (ce qui est

souhaitable : c'est là leur rôle et leur honneur).

- Faciliter l'acceptation par le grand public, par les médias, par les politiques de la notion d'incertitude scientifique.

- Faire comprendre que la décision est intrinsèquement liée à la notion d'incertitude.

- Permettre, par le biais des plaidoiries de chaque camp, des comparaisons entre situations de risque, entre priorités de santé publique pour donner ainsi du recul et un regard global sur l'intérêt général.

- Apporter aux politiques, avant cette décision, un autre reflet de ce qu'est l'opinion.

- Donner aux personnes consultées, interrogées, le temps de la réflexion.

- Placer ces personnes interrogées, au moment de la formulation de leur avis, en position de responsabilité, de décideur.

Les sujets prêtant à discussion scientifique et politique ne manquent pas : il peut s'agir des organismes génétiquement modifiés, bien sûr, mais aussi du nucléaire, du diesel, de l'effet de serre, des nitrates, du plomb dans l'eau, du prion... Nous souhaitons que notre pays (Etat, industriels, médias, associations) expérimente la controverse organisée comme méthode d'aide à la décision sur des sujets complexes...

