Downloaded from: justpaste.it/4a4z8

atlantico.fr avec Jena-Marc Boussard et Bruno Parmentier

Salon de l'agriculture : mais comment expliquer que les prix alimentaires soient aussi chers en France alors que nous avons l'une des meilleures filières de production au monde ?

Jean-Marc Boussard et Bruno Parmentier

Le Salon de l'agriculture s'ouvre ce jour à Paris dans un contexte de protestation sociale relative au pouvoir d'achat, qui s'illustre par exemple par la publication de l'Observatoire des prix relative au prix du panier moyen des français - concernant les biens de consommation courante - qui a progressé de 2,6 % lors de l'année 2018.

Atlantico : Comment comprendre les prix élevés de l'agriculture française alors que le pays fait partie des poids lourds de ce secteur ?

Jean-Marc Boussard : D'abord, il faut comprendre qu'il existe une énorme différence entre les « prix de l'agriculture » et ceux de « l'alimentation ». De nos jours, il est relativement rare d'acheter un « produit agricole » : nous nous alimentons de produits transformés, comme les croissants du boulanger, dont nous ne saurions pas rouler la pâte, ou la purée en flocons, bien plus facile à préparer que s'il fallait éplucher et écraser les pommes de terre . Or ces

transformations, assorties de transports plus ou moins lointains, ne sont pas sans coûts, et ceux-ci ne peuvent pas ne pas être inclus dans les prix finaux sur les gondoles des supermarchés. Au total, quand le prix final d'un produit est de 10 €, il ne faut pas s'attendre à ce que les agriculteurs qui en produisent les matières premières touchent beaucoup plus que 1 ou 2 €... Cela relativise beaucoup la responsabilité des agriculteurs dans la hausse supposée des denrées alimentaires.

En outre, les matières premières des denrées alimentaires que nous achetons aujourd'hui ne sont pas toutes fournies par des agriculteurs français. Nous importons beaucoup de produits dits « de base » pour des raisons parfois très légitimes (il serait évidemment difficile de produire du cacao en France), et d'autres moins (La culture de beaucoup de plantes dites « OGM » est interdite en France, en raison d'un « principe de précaution », ici détourné de son sens profond. En même temps, au nom du libéralisme, nous importons de grandes quantités d'OGM, dont les techniques de production sont nettement moins coûteuses, tandis que la différence entre les produits « OGM » et « non OGM » n'a rien d'évident).

Enfin, s'agissant des produits échangeables sur les marchés internationaux, leurs prix sont fréquemment l'objet de hausses ou de baisses importantes, aussi inexplicables que la direction du vent. Il peut donc arriver que des hausses fortuites affectent aujourd'hui certains produits de base, sans que cela ait une signification quelconque dans le long terme.

Tout ceci fait qu'il serait tout à fait injuste de rendre les agriculteurs français responsables des variations de prix constatées, et encore moins de les accuser de « manque de compétitivité ».

Bruno Parmentier : Dans ces affaires de prix, il faut garder la tête froide tant le ressenti à court terme prend de l'importance par rapport aux grandes évolutions.

Tout d'abord il s'agit d'une sorte de « rattrapage » après 5 année de stabilité des prix. Sur 10 ans le panier n'aura augmenté que de 7,6 %, ce qui reste fort raisonnable !

D'autre part, ce « panier » contient des produits alimentaires bien sûr, mais uniquement des produits « industriels », voire ultra transformés : desserts, confitures et pâtes à tartiner, produits laitiers et œufs, petitsdéjeuners, surgelés, eaux, biscuits et confiseries chocolatées, boissons chaudes, jus de fruits, soit, à peu de choses près, tout ce que les recommandations du Programme National Nutrition Santé nous recommandent de consommer moins ! Plus des biens qui n'ont rien à voir avec l'alimentation : lessives et produits d'entretien, produits pour bébés, produits d'hygiène corporelle, aliments pour animaux ! Mais, surtout,pas de pain, de fruits et légumes, de viandes et de poisson, et donc presque rien du « fait maison » qui est si important pour une bonne alimentation et une bonne santé. On ne peut donc pas dire qu'il est un reflet fidèle de l'alimentation des français.

De plus, de quoi parle-t-on ? Du fait que les dépenses directes d'alimentation des français sont passées de 38 % de leurs revenus en 1960 à seulement 14 % aujourd'hui, soit dorénavant autant que leurs dépenses de loisirs et de communication ? Si on compte ce qui reste quand on a payé son ou ses téléphones portables, effectivement on peut avoir un malaise, mais on devrait également se poser la question : vaut-il mieux bien manger ou

changer de plus en plus souvent ces petites machines ? Ne faut-il pas veiller à rester dans le club des pays qui mangent à peu près correctement (l'Espagne en est à 13 % des revenus et l'Italie à 15 %), ou bien doit-on rêver de rejoindre les pratiques de l'Angleterre, qui ne dépense que 9 % de ses revenus à s'alimenter, mais dont la gastronomie ne fait pas spécialement envie à nos concitoyens.Ou des USA, qui, eux, n'en sont plus qu'à 7 % de leurs revenus, mais… ont un gigantesque problème d'obésité, et finissent par dépenser deux fois plus que nous pour leur santé (appliquant le célèbre programme : MacDo / hosto).
D'autant plus que la vraie question est avant tout culturelle, si on réalise que, pour un bon diner,il n'y a rien de mieux, ni de meilleur marché, qu'une bonne soupe de légumes de saison locaux (et même bios !). Faut-il vraiment s'inquiéter de l'indice des prix de la lasagne surgelé, du Nutella, du Tiramisu et du Coca ?
Continuons à cultiver notre différence : dans notre pays la bonne nourriture servie dans de vrais repas pris en commun, ça compte. Nous avons nettement moins d'obésité et plus de convivialité que nos voisins ! Comment comptabiliser cela dans un seul indice des prix ?

Quel est le niveau de qualité de l'agriculture française comparativement à ses rivales ? Dans quelle mesure cette qualité peut-elle justifier ces écarts ?

Jean-Marc Boussard : S'agissant des produits eux-mêmes, la qualité est quelque chose d'assez subjectif, qui se prête mal à des jugements trop absolus. Je me garderais bien de toute affirmation trop générale en la matière. Cependant, je ne crois pas que l'on puisse accuser les agriculteurs français de produire de la « mauvaise qualité » . Évidemment, il se trouvera toujours ici, comme dans toute profession, des fraudeurs ou des gens négligents. Mais ce n'est pas la règle générale. De plus, la répression des fraudes veille au grain, et fait son travail sérieusement.
Par ailleurs, quand on parle de ces questions de prix, il faut aussi se préoccuper de la nature des produits cause : bien sûr, les produits «bio» sont plus difficile à produire et coûtent donc plus cher que les produits standards. Par conséquent, si on compare deux périodes de temps, l'une où l'on ne produirait que des pommes « conventionnelles » et l'autre où l'on ne produirait plus que des pommes « bio », il faut bien s'attendre à ce que le prix moyen des pommes ait augmenté de la première à la seconde. Mais s'agit-il alors « des pommes » ou de deux produits différents ? C'est un peu comme si l'on disait que le prix des transports a changé en comparant le coût d'un avion et celui d'une diligence!
À côté de cela, il y a une autre notion de qualité à considérer : celle qui concerne l'environnement. Ici, il existe une foule de critères de qualités, allant du « maintien des espaces naturels », jusqu'à « la réduction de l'emploi des pesticides ». Les améliorer

complique considérablement la tâche des agriculteurs, ce qui est de nature à augmenter les coûts....
En principe, de nombreuses subventions doivent compenser les servitudes imposées à cet égard. Sont-elles efficaces ? On peut en douter, parce qu'il est très difficile d'en calculer le montant souhaitable pour chaque exploitation, alors que chacune d'entre elles est un cas particulier, et qu'il est difficile de les surveiller une à une. On est donc réduit à distribuer les subventions sur la base de critères vérifiables, mais souvent sans conséquences réelles. Au final, il n'est pas sûr que l'agriculture française ait fait évoluer la qualité de l'environnement dans un sens ou dans un autre. En revanche, on sait très bien ce que les mesures dites « agro-environnementales » ont coûté aux budgets français et communautaires...
Bruno Parmentier : Il est quand même étonnant de constater que les français ont une fâcheuse tendance à parler de malbouffe, alors qu'on vient régulièrement du monde entier s'extasier sur la qualité de la cuisine française ! Bien sûr qu'en général les produits français sont de qualité, ce sont mêmes souvent les meilleurs au monde !
La « crise » que nous vivons vient en partie du fait que certains voudraient nous faire croire que l'industrialisation à outrance est la panacée pour bien se nourrir. Des élevages toujours plus grands en particulier. Mais bien sûr, quand nous faisons la course à la seule taille, par exemple pour produire du jambon carré à la chaine afin de satisfaire des habitants du nord de l'Europe qui appellent « déjeuner » de manger en 10 minutes devant leur ordinateur un sandwich de pain de mie carré garni de fromage carré et de jambon carré, nous perdons. Car en la matière, comme dans les autres secteurs industriels, ce sont toujours « les allemands qui gagnent » : ils font plus gros, ils s'organisent mieux… et à l'occasion ils font travailler dans leurs abattoirs des bulgares payés au tarifs horaires de la Bulgarie !
Les poulets Doux ont fait faillite, mais pas les poulets de Loué ! Il y a une crise du lait de base, mais pas dans le fromage de Comté. Il n'y a plus de « piquette » ni de « gros rouge qui tâche » en France, mais que du bon et du très bon vin. Quand nous nous mettons à la qualité, nous restons dans la course. Et justement l'époque est à manger moins mais mieux. Ceux qui s'acharnent dans l'hexagone à concurrencer le moins disant mondial, quelle que soit la qualité du produit fini, mais avec nos normes environnementales et sanitaires et nos lois sociales beaucoup plus exigeantes que dans les autres pays, sont donc condamnés à plus ou moins long terme.
Et bien sûr, si nous voulons consommer majoritairement de la nourriture à des prix bradés, il ne faut pas se plaindre quand on trouve du cheval dans nos lasagnes, ou si 70 % de la viande de poulet servie dans nos cantines scolaires est importée. A quand une vraie revendication citoyenne, de manger majoritairement de la nourriture du département, et souvent bio, dans la cantine de l'école ?

L'agriculture française dispose-t-elle de leviers pour permettre de meilleurs résultats en termes de prix, sans sacrifier la qualité de la production ?

Jean-Marc Boussard : Bien sûr qu'il est toujours possible de faire mieux qu'avant ! En particulier, le progrès technique reste une possibilité importante.
Avec des manipulations génétiques, il possible de créer des générations de plantes ou d'animaux résistants à toutes sortes de maladies, ce qui permettra de réduire à presque rien le recours aux pesticides et autres médicaments chimiques difficiles à administrer. Avec les progrès de l'intelligence artificielle, on peut songer à des escadrilles de mini-robots arpentant les champs pour en extirper les « mauvaises herbes » qu'ils auront appris à reconnaître. Cela remplacera le glyphosate, dont la mauvaise réputation est largement imméritée, mais qui de toute façon sera bientôt inefficace après avoir sélectionné une foule de plantes résistantes à son action. En même temps, on évitera ainsi d'encombrer les routes avec de gigantesques machines agricoles... Il devrait aussi être possible d'améliorer le rendement de la photosynthèse - cette réaction chimique qui permet aux plantes, avec l'aide de la lumière du soleil, de fabriquer de la matière vivante à partir du gaz carbonique puisé dans l'air, ainsi que de l'eau et de divers nutriments puisés dans le sol -, ce qui devrait permettre de nourrir sans difficulté une humanité bien plus nombreuse qu'elle n'est maintenant. Et ce ne sont là que des exemples....
Malheureusement, le lobby écologiste s'oppose vigoureusement à la recherche de telles avancées, au motif que le résultat n'en serait pas « naturel » (comme si l'agriculture elle-même était un don de la Nature, et ne devait rien à d'audacieux penseurs du néolithique!). L'avenir dira si ce mouvement aux allures religieuses arrivera ou non à triompher chez nous seulement ou sur toute la planète, pour le plus grand malheur de notre espèce...
Bruno Parmentier : Comme on l'a vu dans les difficiles négociations autour de la dernière loi sur l'agriculture, le prix que paye le consommateur n'a que très peu à voir avec celui que perçoit l'agriculteur au départ. La concentration de la grande distribution est maximum en France, où de fait il n'y a plus que 4 acheteurs pour 70 à 80 % de la nourriture consommée dans le pays. Inutile de dire que le « partage de la valeur » est loin d'être au profit du paysan ! Or nous devons à la fois nous nourrir correctement et veiller à conserver une agriculture forte et rentable. On va bientôt pouvoir observer par exemple l'impact du Brexit sur la nourriture des anglais, qui importent une bonne partie de ce qu'ils mangent…
Les premiers à faire des efforts doivent être la Grande distribution, puis les industriels ! Et, en ce qui concerne l'agriculture elle-même, il faut trouver les moyens de la soutenir et de l'aider à effectuer sans trop de casse les deux immenses transformations qui s'imposent à elle.
En matière végétale, il faut maintenant produire avec beaucoup moins de produits chimiques, et passer d'une agriculture « chimie-pétrole-tracteurs » à une agriculture agro écologique,

mais intensivement écologique : autant de récoltes, mais avec moins d'intrants et davantage de processus naturels. En particulier il faut à la fois beaucoup moins de glyphosate et presque plus de labour, ce qui est très compliqué aujourd'hui, et reste pour une bonne part à inventer. Et en matière animale, il faut passer d'un système d'abord tourné vers la quantité à un système d'abord tourné vers la qualité : produire moins, mais mieux, sous signes de qualité. Très difficile également.

En ce début de Salon de l'agriculture, observons à quel point les agriculteurs ont besoin d'être soutenus pour inventer l'agriculture de demain, agro-écologique, une agriculture qui produise malgré le réchauffement de la planète, et même contribue activement à la refroidir. Cela passe par le souci de payer notre nourriture à un « juste prix », équitable, de s'intéresser au partage de la valeur, de privilégier les circuits courts, et de refonder une politique agricole commune sur les vrais objectifs citoyens de demain.

Et, pour dépenser moins tout en gardant la santé, ce soir, tous à la soupe de légumes, de saison, locaux, équitables… et bios !