

*Actes de la
9^{ème} Journée nationale d'hygiène scolaire*

Les risques alimentaires

Samedi 31 mars 2001

Reims

9^{EME} JOURNEE NATIONALE DE L'HYGIENE SCOLAIRE :
LES RISQUES ALIMENTAIRES

SOMMAIRE

Ouverture des débats	1
Jean-Louis SCHNEITER, Maire de Reims	
Discours d'ouverture	1
Christian JANET, Président national de la Fédération PEEP	
Le déséquilibre alimentaire et les surcharges de graisse	6
Evelyne LHOSTE, Docteur en physiologie, chargée de Recherche à l'INRA	
La sécurité alimentaire et les professionnels de la filière	9
Didier MARTEAU, Secrétaire général adjoint de la FNSEA	
La traçabilité alimentaire	11
Louis ORENGA, Directeur du Centre d'Information des Viandes	
Débat avec la salle	13
Les risques alimentaires	17
Olivier LAPOTRE, Directeur des Services Vétérinaires de la Marne	
La lutte contre les allergies alimentaires	19
Fatima MADHI, Présidente de l'association Enfance, Asthme, Allergie en Champagne-Ardenne	
Le point de vue de L'UFC	21
Alain CAUDY, Président de l'Union Fédérale des Consommateurs de Reims	
Débat avec la salle	22
L'encéphalopathie spongiforme bovine	25
Olivier LAPOTRE, Directeur des Services Vétérinaires de la Marne	
Les groupements d'achats	28
Annie VOLANT, Responsable du groupement d'achat des Lycées de Reims	
Débat avec la salle	30
Clôture des débats	34
Jean-Pierre BOCQUET, Ancien Président de la Fédération PEEP, Professeur d'Hygiène au CHU de Nice	

Les débats étaient animés par Hervé Chabaud, Rédacteur-en-chef adjoint de l'Union



Ouverture des débats

Jean-Louis SCHNEITER
Maire de Reims

Je pense que notre vigilance en matière d'hygiène scolaire doit être permanente. Je suis convaincu que les travaux de ce colloque constitueront pour nous une source de précieux enseignements pour continuer à améliorer la qualité de la restauration scolaire. Nous ne saurions oublier en effet qu'une bonne alimentation est essentielle à la croissance de nos enfants, ainsi qu'à la réussite de leurs études.

Discours d'ouverture

Christian JANET
Président national de la Fédération PEEP

La restauration scolaire hors domicile concerne plus d'un élève sur deux, aussi bien dans les écoles maternelles et élémentaires où elle est sous la responsabilité des mairies, que dans le secondaire où ce sont les établissements eux-mêmes qui assument cette responsabilité. Dans les deux cas, la fabrication des repas peut être faite sur place ou réalisée à l'extérieur des établissements : elle est alors déléguée à une cuisine centrale publique ou concédée à une société privée de restauration collective.

D'où la diversité des interlocuteurs auxquels des parents peuvent avoir à s'adresser lorsqu'ils s'intéressent à ce moment important de la journée des enfants.

Évoquer la restauration scolaire, c'est aborder un sujet aux multiples facettes : qualité gustative des aliments, équilibre nutritionnel des menus, sécurité alimentaire, prix des repas, convivialité et aménagement des locaux, intégration des enfants ayant des alimentations particulières, comme les enfants allergiques, prise en compte du temps de restauration dans le cadre général de l'aménagement de la journée des enfants...

Tous ces points correspondent à autant de préoccupations anciennes des parents et de la PEEP et en 1999, notre Fédération en avait déjà fait le thème de sa 7^{ème} Journée d'hygiène scolaire à Metz.

Mais il est clair que les problèmes liés à la sécurité alimentaire sont maintenant au premier plan dans l'esprit des parents, comme le montrent depuis 1999 les enquêtes de l'Observatoire des parents d'élèves.

Ainsi, au mois d'août 2000, 50 % des parents interrogés se déclaraient inquiets en ce qui concerne la restauration scolaire de leur enfant, chiffre qui était en forte progression par rapport à l'année précédente.

Il est vrai que tout au long de l'année précédente, leur méfiance avait été alimentée par diverses « affaires » : poulets à la dioxine, listérioses, Coca-Cola. Le débat sur les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) avait fait l'objet d'actions musclées de la Confédération paysanne et de son leader José BOVE. Enfin, les premiers résultats des tests de dépistage de l'ESB en France et l'augmentation du nombre de cas de la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob en Grande-Bretagne n'étaient pas de nature à rassurer.

C'est une des raisons qui ont conduit notre Conseil d'administration à adopter, en septembre, ce thème particulier et d'actualité des risques alimentaires pour sa 9^{ème} Journée d'hygiène scolaire.

Vous le voyez, ce choix a été fait bien avant la crise qui, en novembre, a plongé les filières bovines dans la tourmente au plan national comme au plan européen.

Il témoigne de la capacité de notre Fédération à anticiper l'événement, objectif qui est inscrit expressément dans le Projet fédéral que nous vous avons présenté lors de notre dernier Congrès national, en juin 2000, sur le site du Futuroscope.

Est-ce pour autant un choix pertinent ? Je vous en laisse juge.

En tant que parents, les questions qui se posent à nous sont nombreuses et de diverses natures.

Quels sont les principaux risques liés à la prise de repas hors domicile de nos enfants ? Sont-ils réservés à ce type de restauration ? La qualité hygiénique des aliments s'est-elle réellement détériorée au cours de la période écoulée ? Pourquoi autant de parents ont-ils perdu confiance ?

L'objet de la première table ronde sera d'apporter des éléments de réponse à ces premières interrogations.

La 2^{ème} table ronde visera à nous éclairer sur ce qui se passe en amont en matière d'approvisionnement.

Quelles mesures ont été prises par les pouvoirs publics et les professionnels des filières agroalimentaires pour améliorer la sécurité sanitaire en restauration collective au cours de la période écoulée ?

Comment les gestionnaires de restaurants scolaires s'approvisionnent-ils ? De quelles informations disposent-ils vraiment pour réaliser leurs achats ? Sont-ils bien informés sur les procédures de contrôle, sur l'origine des aliments ?

Comment font-ils face aux demandes légitimes d'information des parents ? Ces derniers sont-ils associés aux procédures de décision dans ce domaine ?

Naturellement, ces problèmes de risques alimentaires renvoient à toute une série de débats sociétaux qui font la une des médias et qui interpellent, au-delà du parent, les citoyens que nous sommes.

C'est le débat sur les politiques de prévention en matière de santé publique (par exemple, face au développement de l'obésité, des maladies cardio-vasculaires...).

C'est le débat, sans cesse renouvelé, sur la politique agricole commune européenne qui a fait émerger une agriculture productiviste, source d'interrogations, voire de rejets : cette évolution s'est, par exemple, accompagnée de l'introduction dans les chaînes de production de procédés ou de produits dont il est difficile de prévoir à l'avance les effets à moyen ou long terme. Cela a été le cas pour certains additifs ou certains produits de traitement des plantes dont les effets cancérigènes n'ont été mis en évidence que bien plus tard grâce aux travaux scientifiques initiés sous la pression des consommateurs.

C'est le débat sur la libéralisation des échanges dans le cadre de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce), qui accroît la difficulté de garantir la qualité des produits agroalimentaires.

En effet, dans chaque état, il n'y a pas nécessairement les mêmes modes de production, ni la même politique en matière de gestion des risques et de qualité des produits alimentaires, ni la même volonté et les moyens de faire contrôler l'application des réglementations.

La libéralisation des échanges de produits agroalimentaires nous soumet ainsi aux errements et aux décisions hasardeuses prises par d'autres pays.

Preuve à l'appui : les autorités britanniques, après avoir interdit l'utilisation des farines animales chez les bovins en 1989, n'ont pas interdit leur exportation vers le reste du monde et notamment le continent. Ce qui explique les cas de vache folle qui sont apparus en France et dans les autres pays de l'Union européenne, même si beaucoup d'entre eux n'ont accepté que récemment de reconnaître cette réalité.

Il sera difficile d'aborder tous ces débats au cours de cette journée.

Plus modestement, et sans revenir sur ce qui a été dit à Metz, il s'agit de centrer cette journée sur ce qui nous préoccupe plus spécifiquement en tant que parents dans ce domaine des risques alimentaires.

Pour nourrir les discussions, nous avons totalement consacré à ce thème la 11^{ème} enquête de notre Observatoire des parents d'élèves au mois de mars.

Cette enquête montre que 40 % des parents restent inquiets, même si ce chiffre est plutôt en baisse par rapport aux résultats d'août 2000 (50 %).

Mais 55 % d'entre eux placent maintenant comme priorité que soit garanties la sécurité et l'hygiène des repas (28 % en août 2000).

Il est vrai qu'entre temps, la deuxième crise de la vache folle, après celle de 1996, est passée par là avec un cortège de révélations : défaillance dans les systèmes de production, fraudes, loi du silence et non-déclaration quasi générale des cas d'ESB dans toute l'Europe, désinformation.

Et c'est tout à fait logiquement, rationnellement, que des parents ont adopté des démarches de précaution et ont incité des municipalités à retirer des menus de leurs enfants certains produits, dès lors qu'aucune information sérieuse ne pouvait être fournie quant à leur origine.

La PEEP, au cours de cette période, n'est pas restée inactive.

Elle a incité les pouvoirs publics, à travers ses communiqués et les rencontres qu'elle a eues avec les ministres ou les ministères concernés, à prendre de nouvelles mesures pour restaurer la confiance : retrait des farines

animales dans l'ensemble des aliments composés et dans l'ensemble de l'Union européenne (voir communiqué du 7 novembre 2000), mise en place de test de dépistage de l'ESB au plan national et début d'harmonisation européenne...

Sans à priori idéologique et avec le souci de faire avancer pragmatiquement les choses dans l'intérêt des enfants, elle s'est soucié d'améliorer l'information des parents en participant à une série de réunions de travail avec le Ministère d'un côté, avec les professionnels des filières bovines d'autre part.

Des avancées ont eu lieu dans la mise en place de procédures et de dispositifs permettant d'améliorer la sécurité et la transparence. Cependant, force est de constater que, parmi les divers acteurs qui interviennent entre l'étable et la table de nos enfants, certains continuent à ne pas privilégier nécessairement cette transparence :

- Ainsi, au niveau des établissements, 72 % des parents s'estiment mal informés sur les procédures de contrôle sanitaire dans la restauration scolaire. La situation n'a donc pas vraiment changé par rapport à la période antérieure. Des responsables de nos associations ont témoigné de la difficulté qu'ils ont rencontrée et qu'ils rencontrent encore dans leur quête d'information.
- Ceci est vrai dans le primaire, mais l'est encore davantage dans le secondaire, les collèges et les lycées. Cette carence dans le secondaire en matière d'information est confirmée par le fait que 50 % des parents estiment que l'information donnée par l'établissement de leur enfant a été très incomplète ou pas très complète, en particulier dans les collèges (60 %).
- "Circulez, il n'y a rien à voir", reste encore un refrain malheureusement trop souvent entendu, malgré la note d'information à destination des chefs d'établissements, des intendants et des personnels de restauration des établissements du secondaire annexée à la circulaire interministérielle du 14 novembre 2000.
- Par ailleurs, la PEEP a participé aux réunions de travail en vue d'élaborer un contrat de transparence proposée par le CIV (Centre d'Information des Viandes), contrat auquel peuvent souscrire les professionnels du secteur afin de fournir au consommateur une meilleure information sur la viande, au-delà même de ce que prévoit la réglementation.
- Il est plus que regrettable que les entreprises de plats surgelés et cuisinés n'aient pas souhaité pour l'instant entrer dans cette démarche. Ces dernières ne fournissent-elles pas pourtant la base de ce que l'on retrouve en restauration collective : raviolis, hachis Parmentier, lasagnes, etc. !!! Il est également regrettable que les deux grandes sociétés de restauration privées que nous avons contactées aient décliné notre invitation à cette Journée.

Ces entreprises devraient pourtant prendre en compte le fait que 40 % des parents déclarent qu'ils sont prêts à retirer leur enfant du restaurant scolaire s'ils venaient à apprendre que les produits à base de viande bovine qui ont été écartés y sont à nouveau introduits.

Elles doivent également savoir que 73 % des parents sont prêts à payer davantage pour assurer la qualité de la restauration de leur enfant (58 % en août).

En conclusion, j'aimerais cependant souligner que, si les problèmes de sécurité alimentaires se posent de façon cruciale dans le cadre de la restauration scolaire, il ne faut pas négliger pour autant la restauration à

domicile. Il est en effet de notre rôle de parents d'être particulièrement attentifs à la qualité sanitaire, mais aussi au bon équilibre des repas que nous proposons à nos enfants et de veiller à leur transmettre de bonnes pratiques alimentaires.

La restauration scolaire :

Sécurité alimentaire et équilibre des menus

Evelyne LHOSTE
Docteur en physiologie, chargée de recherche à l'INRA

En termes de santé publique, une alimentation déséquilibrée a un coût social et économique élevé. En effet, elle est très impliquée dans la survenue des maladies liées au vieillissement (maladies cardiovasculaires, ostéoporose, cancer...). L'éducation alimentaire des enfants constitue un élément fondamental dans le processus de prévention de ces maladies. Les parents doivent respecter et faire respecter l'équilibre des menus notamment en restauration scolaire. Cette exigence devrait être favorisée par la mise en place du programme national Nutrition-Santé.

Avant de parler d'éducation nutritionnelle, j'aimerais brièvement aborder le thème du risque alimentaire. Il existe un paradoxe entre nos peurs vis-à-vis du risque lié à la production agro-alimentaire et nos comportements alimentaires à risque. En d'autres termes, pourquoi acceptons-nous de courir le risque avéré d'une maladie cardiovasculaire, conséquence d'une alimentation riche en graisses et pauvre en fruits et légumes alors que nous refusons le très faible risque de listériose (inévitable quoique moindre que par le passé) ?

I. Quelques chiffres... pour la France

Listériose : en moyenne 225 cas (dont 20 mortels) par an (environ 4 cas/million d'habitants). Ces chiffres ont été divisés par trois en 10 ans.

Creutzfeldt-Jacob : 1 cas/million d'habitant. Selon les chiffres anglais, 1 cas sur 5 est dû à l'ESB. Causes de mortalité en 1997 : Cancer : 147000 décès ; Maladies cardiovasculaires : 170000 décès ; Maladies liées à l'alcool : 11358 ; Accidents de la route : 7629.

II. L'écart entre la réalité du risque et la peur du consommateur

La perception du risque par le consommateur-citoyen dépend de nombreux facteurs à forte composante subjective (le pouvoir de choix sur la prise du risque, les avantages que l'on peut espérer en tirer...). Ces facteurs pèsent plus dans l'acceptation du risque que la probabilité pour que l'évènement se produise et sa gravité.

Prenons l'exemple de l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou vache folle) responsable de certains cas de maladie de Creutzfeldt-Jacob chez l'Homme. L'évaluation précise du risque lié à l'ESB est impossible puisque l'on ignore encore presque tout de la forme que prendra l'épidémie... si elle se produit. En Angleterre, l'ESB a touché des milliers de bovins, alors que 95 adultes ont été contaminés. En France, l'ESB a touché 233 bovins et la maladie de Creutzfeldt-Jacob liée à l'ESB a atteint 3 adultes à ce jour. Quoi qu'il en soit, le consommateur n'a pas choisi de courir le risque (fût-il infime) d'une maladie aujourd'hui incurable. De surcroît, il a le sentiment qu'on le lui a imposé pour des raisons de profit

économique. Il est persuadé que cette maladie est apparue du fait de choix de modes d'agriculture à l'encontre des techniques traditionnelles ("On a transformé les vaches en carnivores"). C'est pourquoi ce risque est considéré comme inacceptable par le consommateur.

Manger comporte forcément un risque. Les bactéries sont très répandues c'est pourquoi il n'est pas possible d'éviter leur présence dans les aliments. Il y a donc toujours un risque d'intoxication alimentaire d'origine bactérienne. Précisons que le respect des règles élémentaires d'hygiène, aussi bien à la maison qu'en collectivité, diminue ce risque. De surcroît, il existe des traitements efficaces contre les affections bactériennes. En ce qui concerne la listériose (la plus préoccupante du fait du risque de mortalité élevé), les personnes les plus exposées (femmes enceintes et personnes âgées ou immuno-déprimées) doivent absolument éviter de consommer des aliments à risque non stérilisés (produits à base de lait, charcuteries et poissons fumés, fruits de mer...).

III. Les peurs liées au mode de production industriel des aliments

L'alimentation est une source de plaisir, un signe fort d'appartenance culturelle, familiale... autant de raisons qui expliquent pourquoi l'Homme a tellement besoin de "savoir d'où vient ce qu'il mange". Or, les modes contemporains de production agro-alimentaire (et de distribution) ne permettent pas de faire le lien entre la « fourche et la fourchette ». Les consommateurs demeurent donc méfiants en dépit des progrès en sécurité alimentaire. Ces progrès sont d'ailleurs attestés par l'allongement de la vie dans les pays occidentaux depuis les années 50.

Les arguments scientifiques ont peu de poids devant la conviction que "naturel= sain" et que le respect des méthodes traditionnelles est le garant de l'absence de risque alors que de nombreuses substances naturelles sont à l'origine d'empoisonnements parfois mortels.

IV. Une alimentation déséquilibrée dès l'enfance, un risque majeur pour la santé de l'adulte

Le tissu osseux se constitue pendant l'enfance et l'adolescence par un apport adéquat en calcium notamment. Plus le capital osseux sera élevé, moindre sera le risque d'ostéoporose chez la personne âgée. Or, l'ostéoporose touche 30 % des femmes ménopausées ainsi que les hommes de plus de 70 ans. Elle est responsable de fractures (environ 50 000 fractures de la hanche par an en France) qui se soldent environ une fois sur deux par une invalidité permanente voire un décès prématuré.

Environ 30 % des cancers sont liés à une alimentation déséquilibrée, ce qui est plus que l'alcool et le tabac réunis. Ce n'est pas le mode de production des aliments qui est en cause, mais des comportements individuels. Globalement, les sujets qui consomment beaucoup de fruits et légumes et pas trop de graisses d'origine animale sont moins sujets aux cancers et ont moins de maladies cardiovasculaires que les autres.

Les maladies cardiovasculaires sont la première cause de décès en France. Les principaux facteurs de risque (hypertension et hypercholestérolémie) sont liés très étroitement au mode d'alimentation.

L'obésité est en augmentation. Environ 12,5 % des enfants sont aujourd'hui obèses, et ce chiffre ne cesse d'augmenter. C'est un problème de santé avant tout. L'obésité est un facteur de risque important pour certaines maladies de l'adulte comme le diabète, les maladies cardiovasculaires et certains cancers. Or, plus l'obésité est précoce, plus le risque augmente. De surcroît, chez l'enfant des problèmes de croissance et des difficultés psychologiques sont liées à l'obésité.

V. Améliorer la santé en améliorant notre alimentation : une priorité nationale

Ce constat a amené l'état à engager une politique de prévention et d'éducation nutritionnelle. Un programme national intitulé Nutrition-Santé a été lancé en décembre dernier. Ce programme comporte neuf objectifs prioritaires dont : 1. Augmenter la consommation de fruits et légumes, 2. Augmenter la consommation de produits laitiers, 3. Réduire les apports en graisses (surtout d'origine animale), 4. Augmenter l'apport de féculents (céréales, riz, haricots et lentilles...), 5. Interrompre l'augmentation de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant par une politique d'éducation nutritionnelle et d'encouragement à la pratique d'activités physiques dans la vie quotidienne.

VI. L'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas scolaires

L'éducation nutritionnelle des enfants constitue donc une priorité. Elle vise à améliorer leur mode d'alimentation ainsi que celui de leurs parents. En effet, les jeunes constituent un excellent relais vers les parents, comme l'ont montré certaines études (voir Fleurbaix-Laventie).

Dépasser les peurs liées à l'actualité et entamer un travail sur la recherche de l'équilibre nutritionnel doivent être au centre des préoccupations des responsables de l'alimentation scolaire et des parents. A cet effet, nous devons veiller à ce que des diététiciennes élaborent des menus équilibrés dans les cantines scolaires. Les personnels de cantine jouent un rôle éducateur fondamental et doivent encourager les enfants à "manger de tout". Il serait souhaitable que les parents demandent leur formation sur ce sujet. Enfin, c'est par le plaisir que l'on parvient à l'équilibre des repas. Les parents doivent favoriser (et accueillir positivement) la diversité des aliments (et des saveurs) proposés en restauration scolaire. En termes de saveurs, les petits enfants ont des goûts étonnants, sachons stimuler leur curiosité !

J'aimerais préciser que les parents ont toujours peur que leurs enfants ne mangent pas suffisamment. Or, même les enfants des classes défavorisées souffrent plus souvent de carences en vitamines et minéraux et d'obésité que de sous-alimentation. Ce n'est donc pas la quantité mais bien la qualité des repas qu'il faut améliorer.

Quelques sites francophones en nutrition :

Le Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles : <http://www.cerim.org>

L'étude Fleurbaix-Laventie : <http://www.vilsante.com>

Site sur la relation du mangeur à son alimentation : <http://www.lemangeur-ocha.com>

Sur la sécurité alimentaire (site de l'INC) : <http://www.conso.net>

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments : <http://www.afssa.fr>

La Communauté Européenne : <http://www.europa.eu>

Le ministère de la Santé Canadien : <http://www.hc-sc.gc.ca/hppb/la-nutrition/index.html>

Pourquoi et comment manger des légumes (site canadien) : <http://www.5to10aday.com>

Société Canadienne du cancer : <http://www.cancer.ca>

La sécurité alimentaire et les professionnels de la filière

Didier MARTEAU

Secrétaire général adjoint de la FNSEA

Auteur du rapport "Agriculture raisonnée et alimentation : la FNSEA s'engage"

Je suis spécialement chargé, au sein de la FNSEA, de tous les dossiers ayant trait à la sécurité alimentaire, qu'il s'agisse des OGM, des relations avec la grande distribution ou des relations avec les associations de parents d'élèves.

I. La responsabilité vis-à-vis de l'alimentation

1. Une responsabilité collective

La bonne hygiène de l'alimentation fait éminemment appel au principe de la responsabilité collective. En effet, un agriculteur peut s'efforcer de produire les produits les plus sains qui puissent exister, son travail n'en sera pas moins gâché si les autres intervenants de la filière ne prennent pas soin de garantir eux aussi la qualité des produits qu'ils proposent aux consommateurs.

2. Le respect de la qualité

La production industrielle ne nuit pas obligatoirement à la qualité de l'alimentation. En effet, la production industrielle exige que l'agriculteur fasse preuve d'une rigueur très importante, parfois supérieure à celle réclamée par l'agriculture traditionnelle.

Il faut par ailleurs savoir que les progrès incontestables de la sécurité alimentaire favorisent l'affaiblissement de nos défenses immunitaires. Par conséquent, le moindre dérapage est susceptible de provoquer des vagues de panique.

3. La sécurité et la qualité : deux mots-clefs

Nous considérons que la sécurité alimentaire est un droit et que de son côté, la recherche de la qualité fait appel à la capacité du consommateur à choisir entre deux produits.

II. L'évolution naturelle de l'agriculture

1. La réalité des progrès

J'estime que l'agriculture a le droit d'évoluer. Je pense que les apports de la modernité constituent une source de progrès que nous ne saurions négliger. Par exemple, les progrès des dernières années m'ont permis de doubler le volume de ma production céréalière. Je pense que les véritables progrès ont néanmoins été réalisés dans d'autres domaines. Désormais, l'analyse systématique des sols et des feuilles

permet en effet d'adapter parfaitement les apports énergétiques aux besoins des plantes. De plus, l'apport d'éléments fertilisants comme l'azote est bien mieux réparti tout au long de l'année.

Par ailleurs, nous sommes aujourd'hui en mesure d'apporter une réelle protection aux plantes, dès l'apparition des premiers signes d'une maladie, alors que dans le même temps, les doses de produits protecteurs ont été diminuées par 5 ou 6.

2. L'attention accrûe des agriculteurs

L'ensemble de la filière est désormais convaincu des bienfaits de l'agriculture raisonnée. Nous avons d'ailleurs rédigé un Livre Blanc reprenant chacun de nos engagements et de nos obligations.

Nous mettons également tout en œuvre pour assurer la traçabilité effective de tous nos produits. Nous voulons que chaque produit puisse être suivi depuis le producteur jusqu'au consommateur. Il faut néanmoins savoir que certains produits sont soumis à une traçabilité collective, laquelle est par nature beaucoup plus difficile à réaliser.

Nous sommes par ailleurs opposés à l'utilisation actuelle des OGM, car il nous semble que le consommateur n'est pas prêt à accepter l'apport de ces produits dans l'alimentation générale. Nous pensons néanmoins que ceux-ci peuvent être source de progrès. Nous ne souhaitons pas cependant forcer la main au consommateur.

Nous voulons enfin renforcer les moyens d'information auprès du grand public. La qualité de l'étiquetage doit être par exemple accrûe et notre savoir-faire doit être mieux reconnu.

La traçabilité alimentaire

Louis ORENGA

Directeur du Centre d'Information des Viandes

(La PEEP a travaillé avec le CIV dans le cadre de l'élaboration du "Contrat de transparence" pour une meilleure information sur la viande en restauration hors domicile)

Le CIV regroupe l'ensemble des professionnels de la filière, ainsi que des représentants des pouvoirs publics, des associations de consommateurs et de la communauté scientifique. Nos relations avec les associations de parents d'élèves tendent également à se renforcer.

I. Le renforcement de l'étiquetage sur les points de vente

Nous nous sommes efforcés ces dernières années de renforcer l'étiquetage sur les points de vente. L'importance du taux de distribution des viandes françaises au sein de l'alimentation générale nous a par ailleurs facilité la tâche.

Il est néanmoins regrettable que les autorités européennes se soient montrées réticentes à rendre publique l'origine des viandes, sous le prétexte que cela pouvait constituer une entrave aux échanges intracommunautaires. De notre côté, nous estimions au contraire que le développement de l'information ne pouvait qu'être favorable à la liberté des échanges. Nous sommes néanmoins parvenus à nos fins, puisque la traçabilité et l'étiquetage ont finalement été améliorés. Il est malheureusement regrettable que cela ne soit pas encore le cas avec les ovins.

II. Le rapprochement avec les collectivités

L'origine des viandes servies aux collectivités est plus hétérogène que dans le secteur de la grande distribution. Il a donc fallu attendre que l'Europe se dote d'outils de traçabilité suffisants pour garantir l'origine des animaux consommés par la restauration collective.

Nous avons par ailleurs signé un contrat de transparence avec les organismes responsables de la restauration scolaire. Ce contrat permettra aux opérateurs et aux collectivités de bénéficier de la garantie de l'origine de la viande servie dans les restaurants scolaires.

Je précise par ailleurs que rien n'empêche l'organisme émettant un appel d'offre de ne retenir que les fournisseurs garantissant l'origine de la viande. Il n'est pas cependant possible d'exiger que la viande soit issue de tel ou tel pays, car ceci serait anti-communautaire.

III. Les mesures spécifiques à la viande hachée

Je rappelle que jusqu'en 1996, la viande hachée britannique était en partie constituée d'abats et de produits ayant par la suite été classés dans la catégorie des matériels à risque spécifié. En France au contraire, un steak haché était constitué à 99 % de muscles et à 1 % de sel. Le nouveau code des usages professionnels prévoit désormais que la viande hachée est constituée à 100 % de muscles. Par ailleurs, les

documents certifiant l'origine de la viande ayant servi à constituer les steaks hachés seront disponibles dès le mois d'avril.

IV. Le renforcement des contrôles

Il nous semble essentiel que les pouvoirs publics soient en permanence en mesure de contrôler la véracité des informations relatives aux viandes, ainsi que leur qualité sanitaire. Nous avons donc tout mis en œuvre pour que les contrôles publics soient renforcés. De plus, au nom du principe de transparence, nous avons demandé que des organismes indépendants procèdent également à des contrôles systématiques.

V. Conclusion

Je voudrais rappeler que les mesures en faveur de la traçabilité des aliments ont souvent été mises en place à l'initiative du secteur bovin français. De plus, la France joue un rôle important au sein de l'Union Européenne en vue d'améliorer la sécurité alimentaire.

Je pense par ailleurs qu'il est important de trouver un équilibre entre la consommation de produits frais et la consommation de produits industriels. Il me semble enfin que de nombreuses idées reçues sont préjudiciables au secteur bovin. En effet, les dernières études ont montré que la viande rouge ne représente que 4 % des matières grasses que nous absorbons à travers notre alimentation.

Débat avec la salle

Alain CAUDY

Ne pensez-vous pas qu'il serait bon que le monde agricole reconnaisse les erreurs qu'il a pu commettre par le passé ? Il n'existe en outre aucun cahier des charges spécifique à l'agriculture raisonnée. Il me semble par conséquent qu'il serait plus juste de parler d'agriculture paysanne que d'agriculture raisonnée.

Didier MARTEAU

Je ne conteste en aucun cas le fait que des erreurs ont été commises par le passé. Plusieurs produits dont l'emploi était hier recommandé sont effectivement interdits aujourd'hui. Il semble cependant que certaines mesures ne soient pas toujours scrupuleusement appliquées. L'emploi des farines animales dans l'alimentation des bovins a par exemple été interdit depuis 1990. Par ailleurs, leur fabrication était soumise à des normes très strictes. Or, force est de constater qu'aucune de ces mesures n'a été appliquée. Je dois cependant dire qu'il n'y a rien de choquant à ce que les farines animales continuent à être employées dans l'alimentation des animaux omnivores.

Par ailleurs, il me semble important que chaque produit que nous importons respecte les mêmes normes que nous appliquons à nos propres produits. Or, force est de constater que cela est loin d'être le cas aujourd'hui. Les contrôles appliqués en l'Europe de l'Est, par exemple, ne nous rassurent en aucun cas.

Il n'est pas vrai non plus de dire que l'agriculture raisonnée n'est soumise à aucun cahier des charges. Il semble au contraire que ceux-ci soient en trop grand nombre, puisque chaque grande enseigne de distribution émet son propre cahier des charges. Nous souhaitons pour notre part qu'un cahier des charges cohérent soit établi pour chaque filière.

De la salle

Avez-vous la possibilité de vous assurer de la traçabilité des aliments que vous servez à vos bêtes ?

Didier MARTEAU

Il est certain que ce point mérite encore d'être amélioré. Auparavant, nous avions une totale confiance en nos fournisseurs. Nous jugions par conséquent les contrôles superflus. La situation est néanmoins totalement différente aujourd'hui, puisque nous exigeons de nous référer à un étiquetage exhaustif, précisant le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage des bêtes.

De la salle

Il est vrai que la quantité de produits d'apports utilisés dans l'agriculture est moins importante qu'auparavant. Il me semble cependant que ces produits sont de plus en plus concentrés. Je ne suis donc pas certain que cela constitue un véritable progrès.

Didier MARTEAU

La durée de vie des produits et des semences est aujourd'hui beaucoup plus courte qu'auparavant. Nous utilisons aujourd'hui des produits beaucoup moins nocifs. De plus, chaque produit utilisé doit obligatoirement être agréé. De notre côté, nous nous efforçons de réduire les doses utilisées, car nous maîtrisons bien mieux le rythme biologique des plantes.

Alain CAUDY

Il faut savoir que le réseau PHARE réunit l'ensemble des fermes agrochimiques. Il me semble que cette situation nuit à l'autonomie du réseau.

Louis ORENGA

Je précise que la mention d'origine ne constitue en aucun cas un outil de sécurité sanitaire. Il s'agit avant tout d'un outil d'information à destination du consommateur permettant de généraliser la traçabilité. Il faut néanmoins reconnaître que les progrès de la traçabilité et de l'étiquetage permettent d'améliorer la qualité des contrôles.

De la salle

Est-il vrai que les veaux de la filière bio proviennent en réalité de la filière classique ? Est-il également vrai que des troupeaux entiers ont été abattus, bien qu'ils n'aient jamais été nourris avec des farines animales ?

Olivier LAPOTRE

Il me semble important de distinguer la philosophie de production des risques sanitaires. En effet, tout mode de production génère des risques spécifiques. De plus, aucun mode de production n'est exempt du risque de survenance d'encéphalopathie spongiforme bovine.

Didier MARTEAU

Il faut par ailleurs savoir que de nombreuses exploitations sont actuellement en phase de reconversion. De nombreux agriculteurs souhaitent en effet développer la production bio. Il faut cependant comprendre que jamais aucun agriculteur n'a sciemment fait le choix d'empoisonner ces bêtes au nom de la rentabilité. Personne ne pouvait se douter à l'époque que certaines pratiques alimentaires pouvaient représenter un risque pour l'élevage.

Pour en venir au cas des troupeaux abattus auxquels vous faites référence, il est vrai qu'il s'agit de troupeaux exclusivement élevés à l'herbe. Il arrive néanmoins que les agriculteurs aient recours à d'autres types d'aliments pendant les périodes de sevrage. Il est probable que la maladie a été contractée à ce moment, d'où l'importance d'améliorer la traçabilité des aliments.

Louis ORENGA

Je répète qu'il ne faut en aucun cas assimiler les labels de qualité à la sécurité sanitaire des aliments. Il faut en effet savoir que le cahier des charges de l'élevage biologique ne recouvre aucun critère qualitatif. Sa fonction est simplement de garantir un système de production. Ce genre de confusion me paraît très dangereux et je pense que les producteurs, autant que les consommateurs risquent à terme d'en pâtir. Il me semble par conséquent essentiel de développer au cours des cinq prochaines années une information parfaitement claire sur ces sujets, à défaut de quoi, nous risquons d'être confrontés à une succession de crises. N'oublions pas en effet que la fièvre aphteuse, par exemple, est parfaitement identifiée depuis le XVIIe siècle. Il n'y a donc pas de raison sérieuse pour que sa redécouverte soit à l'origine du choc auquel semblent devoir faire face aujourd'hui nos sociétés.

De la salle

Ces dernières années n'ont-elle pas été marquées par une rupture entre le consommateur et le monde agricole ?

Didier MARTEAU

Cette rupture est incontestable. Je pense qu'elle date de l'affaire du sang contaminé. Par la suite, l'apparition des OGM a aggravé la crise. Il faut néanmoins savoir que la communication alimentaire est un exercice extrêmement difficile. Je pense que des associations comme la vôtre peuvent nous être d'un grand secours.

Louis ORENGA

J'estime pour ma part que la suprématie des marques est préjudiciable à la qualité des produits, puisque les références du consommateur portent désormais sur une image véhiculée par la publicité plutôt que sur la qualité intrinsèque d'un produit. Je ne conteste en aucun cas l'utilité du marketing, je crains néanmoins que son emploi surdimensionné n'ait favorisé la rupture entre la réalité du produit et la perception qu'en a le consommateur. Je pense que la solution réside dans la recherche du consensus et l'élaboration d'un nouveau mode de communication alimentaire, à défaut de quoi, nous nous exposons au risque d'être régulièrement confrontés à des crises comparables à celle que nous traversons aujourd'hui.

Christian JANET

Pouvez-vous préciser quelles sont les entreprises qui sont concernées par ce fameux contrat de transparence ?

Louis ORENGA

La plupart des grosses entreprises françaises ont adhéré à cette démarche. La situation est néanmoins plus compliquée en ce qui concerne les opérateurs étrangers, car ceux-ci sont soumis à l'obligation de déposer auprès de leur autorité de tutelle la procédure d'étiquetage et de traçabilité garantissant l'origine réelle du

produit. L'adhésion des entreprises étrangères à ce contrat de transparence en est par conséquent retardée.

Les risques alimentaires

Olivier LAPOTRE
Directeur des services vétérinaires de la Marne

I. Les toxi-infections alimentaires

1. Les agents pathogènes présents dans l'alimentation

Je précise que les agents pathogènes présents dans l'alimentation sont également présents dans l'air. Par ailleurs, les risques alimentaires ne sont pas plus élevés dans les restaurants scolaires que dans les foyers.

Tous les aliments sont en effet susceptibles de renfermer des bactéries, des levures, des moisissures, voire des parasites. Les produits d'origine animale ne sont par ailleurs pas plus exposés à ces risques que les produits d'origine végétale. Il me semble en effet important de ne pas oublier que le principal problème de l'alimentation concerne l'aliment en tant que tel.

Il ne faut pas non plus perdre de vue que les progrès incontestables de l'alimentation au cours des siècles constituent l'une des principales raisons du rallongement de la durée de la vie, même s'il est vrai que dans le même temps, les risques de cancer et d'obésité ont accru.

2. Les développements microbiens

Quatre facteurs permettent de maîtriser les développements microbiens. Tout d'abord, la maîtrise de la température est essentielle. Il faut néanmoins savoir que le froid n'est pas un instrument universel de destruction des microbes, puisqu'il permet au contraire de conserver certains microbes. Les microbes recommenceront à se multiplier dès le début de la décongélation. L'emploi de la chaleur offre la seule garantie de se débarrasser définitivement des microbes.

L'acidité constitue de son côté un moyen de conserver les produits alimentaires, car elle possède la faculté de tuer les microbes ou d'empêcher leur multiplication. Certaines substances basiques peuvent également jouer ce rôle.

L'oxygène joue pour sa part un rôle ambigu. En effet, la teneur en oxygène d'un milieu peut être plus ou moins nuisible à certaines familles de microbes. Il existe cependant des microbes qui n'ont pas besoin d'oxygène pour se développer. La conservation sous vide demande par conséquent d'être utilisée avec précaution.

Il faut par ailleurs savoir que le sel et le sucre permettent de réduire le taux d'humidité des aliments et d'enrayer par conséquent la propagation microbienne.

II. Les mesures spécifiques à la restauration scolaire

1. Les obligations pesant sur les responsables d'établissement

Les responsables d'établissement sont soumis à l'obligation de déclarer à la DDASS, ainsi qu'aux services vétérinaires, tout cas de suspicion d'intoxication. Il ne leur appartient pas cependant de mener l'enquête qui permettra de déterminer s'il s'agit ou non d'une intoxication alimentaire. Cette mesure fait partie de l'arrêté ministériel régissant la restauration collective.

2. L'arrêté ministériel sur la restauration collective

L'arrêté ministériel sur la restauration collective prône plusieurs mesures. Toutes les collectivités sont par exemple soumises à l'obligation de conserver pendant 5 jours une quantité maximale de 100 grammes de chaque plat servi. Cette mesure est appelée « plat témoin » et permet de réaliser un contrôle *a posteriori*. Je précise par ailleurs que nous ne devons pas dénombrer plus de cinq intoxications alimentaires par an sur l'ensemble de la région Champagne-Ardenne.

III. Les différents germes à l'origine d'une intoxication alimentaire

1. Les salmonelles

Les salmonelles sont à l'origine de diarrhées, de fièvre et de douleurs abdominales. Ces symptômes apparaissent après 12 ou 18 heures de latence. Les salmonelles peuvent être contenues dans l'aliment. Elles peuvent être également transmises par une personne ayant touché les aliments. Il s'agit d'une intoxication grave, car elle est susceptible d'entraîner une contamination au sein de la collectivité.

2. Les staphylocoques dorés

Les signes de l'intoxication par staphylocoques dorés sont perceptibles dès les premières heures qui suivent l'absorption du repas. Celle-ci est en général provoquée par une mauvaise maîtrise de la chaîne du froid.

3. Les clostridium perfringens

Cette intoxication est survenue la semaine dernière dans la Marne. Elle a contaminé 16 personnes. Elle peut provenir du milieu extérieur, tout comme des intestins de l'homme ou des autres mammifères. Elle est souvent provoquée par une réfrigération incorrecte.

4. Les clostridium botulinum

Je vous rappelle que le botulisme était auparavant très présent dans les conserves ménagères. Il est heureusement devenu très rare aujourd'hui, car il est un des germes les plus dangereux.

La lutte contre les allergies alimentaires

Fatima MADHI,

Présidente de l'association Enfance, Asthme, Allergie en Champagne-Ardenne

L'association que je préside est constituée de parents souffrant d'asthme ou d'allergie respiratoire ou alimentaire. Elle a été créée à la demande de parents et de médecins. Il s'agit d'une association régionale, œuvrant dans une logique de proximité.

Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) a pour but de faciliter l'intégration en milieu scolaire des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé, d'allergies ou d'intolérance alimentaire.

I. Les conséquences positives du PAI

Le PAI prévoit la restauration des enfants souffrant d'allergies ou de troubles de la santé. Il prévoit également la prise en charge des manifestations cliniques survenant chez l'enfant pendant les heures de classe.

Le PAI prend en compte les allergies alimentaires depuis la fin de l'année 1999. Il s'intéresse également à l'épilepsie et au diabète. Il a depuis permis de dédramatiser des nombreuses situations et de décrire les relations entre les enseignants, les personnels de cantine et les enfants atteints de ces allergies.

Le médecin scolaire est le responsable local du PAI. Il est chargé d'entrer en contact avec chacune des personnes susceptibles d'être concernées par le projet. La mise en place de ce projet permet de sécuriser l'accueil de l'enfant à l'école et à la cantine. L'intérêt du PAI est en effet de désigner *a priori* les personnes chargées d'intervenir en cas de problème. Par ailleurs, le PAI a permis d'imposer le principe du panier-repas attribué par les parents aux enfants souffrants de problèmes de santé.

II. Les difficultés liées à l'instauration du PAI

Les professionnels de la restauration collective s'efforcent de limiter le risque d'intoxication. Il semble néanmoins qu'il n'est pas possible d'assurer le risque 0. Il est par ailleurs parfois difficile pour ces professionnels de prendre en compte les besoins spécifiques des enfants souffrants d'intolérance alimentaire.

Il semble par ailleurs que le personnel travaillant dans les restaurants scolaires aurait besoin d'être renforcé. En effet, il serait nécessaire d'employer des personnes spécialement chargées de préparer les repas de ces enfants, ainsi que des personnes chargées de surveiller la prise de ces repas, afin d'éviter les échanges alimentaires entre les enfants. Par ailleurs, les professionnels de la restauration collective restent encore très suspicieux à l'égard de l'étiquetage agroalimentaire.

Il demeure par conséquent encore difficile d'accueillir dans les cantines scolaires les enfants victimes d'intolérance alimentaire. Il arrive par ailleurs que certains enseignants refusent de prendre la responsabilité

de devoir médicaliser l'enfant en cas de difficulté. Il semble qu'il soit également nécessaire d'améliorer la lisibilité des protocoles d'urgences.

Le point de vue de l'UFC

Alain CAUDY

Président de l'UCF Reims - Administrateur national de l'UFC

L'UFC représente un ensemble d'associations de consommateurs. Son fonctionnement est basé sur le principe du bénévolat. Elle édite un magazine également appelé *Que choisir ?* qui a publié en octobre 2000 une enquête sur la restauration scolaire.

I. Les résultats de l'enquête sur les cantines scolaires

Il semble que le fait d'appeler les cantines restaurants scolaires n'a pas réellement contribué à améliorer la qualité de la nourriture qui y est servie.

Cette enquête a en effet montré que l'apport en protéine demeurait excédentaire, malgré le fait que l'apport énergétique total était satisfaisant. A l'inverse, l'apport en glucides et sucres lents reste inférieur aux recommandations. Il semble par ailleurs que la majorité des cantines proposent des repas trop gras. Il semble également que l'éducation au goût et aux saveurs demeure encore insuffisante. Il semble par ailleurs que la question des viandes reconstituées représente l'une des principales difficultés de la restauration scolaire.

II. Les produits incriminés

L'UFC est favorable à l'élimination des pesticides, des polluants environnementaux et des activateurs de croissance. Nous considérons par ailleurs que l'utilisation des OGM demeure risquée. Enfin, la crise de l'ESB suppose que la restauration scolaire fasse preuve de la plus grande vigilance.

Débat avec la salle

Hervé CHABAUD

La liberté de choix des self-services pourrait à mon avis être mise en place dans les écoles primaires.

Evelyne LHOSTE

Je suis d'accord avec vous, mais il faut qu'elle soit encadrée afin de préserver l'équilibre des repas. La qualité de la restauration collective doit s'améliorer. Il est nécessaire d'instaurer l'éducation nutritionnelle en primaire car tout le monde sait combien c'est difficile au moment de l'adolescence. Il ne faut pas trop redouter les engouements alimentaires des adolescents (hamburgers et autres) qui ne sont que passagers.

Par ailleurs, je rappelle que 75 % des Français pensent que leur alimentation est équilibrée, alors que ce n'est le cas que pour 10 % d'entre eux. Il est donc difficile de faire confiance à d'autres personnes que les spécialistes de la nutrition pour agir dans ce domaine. Les diététiciennes sont encore trop rares en restauration scolaire.

Madame ALTMAYER

J'ajouterais que le self-service permet aux enfants présentant des allergies alimentaires de choisir les aliments qui leur conviennent.

De la salle

Il est possible d'aider les enfants à choisir les plats dans les cantines, en créant une signalétique par couleur, par exemple au niveau des chaînes de distribution et sur les plateaux.

Evelyne LHOSTE

Cette formule est proposée dans certains self-services. Cependant, le problème ne réside pas uniquement dans les moyens d'éducation à la nutrition, mais dans la volonté des adultes à sensibiliser les enfants à l'équilibre nutritionnel. Je suis satisfaite de constater que de nombreuses personnes présentes aujourd'hui s'intéressent à cette question.

De la salle

Comment les parents peuvent-ils éduquer leurs enfants, s'ils croient bien se nourrir, alors que ce n'est pas le cas ?

Evelyne LHOSTE

Pour vous répondre assez brièvement, je vous propose le menu-type suivant:

- En entrée, des fruits et légumes (salades variées, crudités, pamplemousse...) plutôt que des charcuteries ou autres sardines,
- En plat principal, de la viande (maigre de préférence) ou un équivalent (poisson, œufs, protéines d'origine végétale) une seule fois par jour accompagnée d'une large portion de légumes le plus souvent possible. J'aimerais attirer votre attention sur le fait que trop souvent les portions de viande sont trop grosses pour les enfants et qu'il serait préférable de mettre l'accent sur la qualité (garant de la sécurité alimentaire). Certains conseillent de ne consommer de la viande rouge qu'une fois par mois, c'est un peu excessif d'autant que la viande est moins grasse qu'autrefois. Je préfère encourager la consommation de poissons et volailles.
- Des féculents : pain complet de préférence, haricots, lentilles, soja... sans oublier les pâtes et le riz. En restauration scolaire, les féculents ont l'effet pervers d'inciter les enfants à ne pas consommer les légumes proposés. C'est pourquoi ils ne sont pas servis à tous les repas.
- Un produit laitier (fromage, yaourt...) à chaque repas,
- En dessert, des fruits plutôt que des pâtisseries.
- Au goûter un produit laitier avec du pain/chocolat plutôt que des viennoiseries.
- Et en boisson de l'eau. Les sodas et boissons à base de fruits sont à éviter.

Une brochure devrait être publiée d'ici la fin de l'année dans le cadre du Programme Nutrition-Santé. Le Comité Français pour l'Education à la Santé ainsi que d'autres organismes dont vous pouvez trouver les adresses Internet à la fin de mon intervention en éditent d'ores et déjà d'excellentes.

De la salle

L'association *Asthme et Allergie* est-elle présente dans chaque établissement ? Si ce n'est pas le cas, les parents doivent-ils se mettre en contact eux-mêmes avec l'école de leurs enfants ?

Fatima MADHI

Les parents d'enfants allergiques doivent en premier lieu prendre contact avec le médecin scolaire. En second lieu, l'association est en contact avec le médecin responsable au Ministère de l'Education nationale qui se charge de l'information auprès des familles.

De la salle

Les services de restauration semblent réticents pour s'occuper des enfants allergiques, qui sont pourtant de plus en plus nombreux en France. Je pense donc que votre association, Madame Madhi, est particulièrement importante.

Madame MADHI

En effet, le panier-repas proposé aux enfants allergiques n'est pas satisfaisant, car les enfants doivent être intégrés dans les cantines scolaires. Cependant, comme je l'ai dit précédemment, les professionnels de la restauration ne sont pas encore prêts. J'ai moi-même discuté avec le responsable de la cuisine de l'école

où mon enfant est scolarisé et il cuisine maintenant des plats sans arachide. Néanmoins, les plats de type industriel sont moins bien maîtrisés par les responsables des cantines.

De la salle

Comment intégrer les préparations faites par les parents, pour les goûters ou les anniversaires, dans l'alimentation des enfants allergiques ?

Fatima MADHI

Madame Urquain est favorable à la mise à disposition de gâteaux industrialisés étiquetés correctement. En effet, personne ne sait ce que contient un gâteau apporté par les enfants pour un anniversaire, par exemple.

L'encéphalopathie spongiforme bovine

Olivier LAPOTRE

Directeur des Services Vétérinaires de la Marne

Hervé CHABAUD

La PEEP a reçu des témoignages de parents, qui souhaitent connaître la nature des aliments donnés aux enfants dans les cantines scolaires et ont été mal reçus. Certains responsables de cantines manifestent en effet un certain agacement face aux questions sur la qualité des aliments. Cependant, il arrive que le sujet soit traité par les conseils d'administration avec sérieux. En outre, certains parents sont inquiets par la recherche de rentabilité.

Monsieur LAPOTRE va maintenant intervenir sur l'ESB et Annie VOLANT va nous expliquer la façon dont travaille une responsable de groupement d'achat pour garantir la qualité des repas et la traçabilité des aliments.

Olivier LAPOTRE

I. L'état de la maladie

1. Le développement de la maladie

L'encéphalopathie spongiforme bovine a été identifiée en Grande-Bretagne au milieu des années 1980. De plus, la modification du traitement thermique au niveau de l'équarrissage par la société Beatrix Foods a, dès 1987, été considérée comme l'origine du syndrome. En effet, la température avait été abaissée sans que la pression ne soit diminuée et en supprimant un solvant, à cause du risque d'accidents encouru par le personnel. Ces changements de méthode permettaient par ailleurs à la société en question de mieux valoriser ses produits et de consommer moins d'énergie. Je rappelle à ce propos que les farines animales issues de l'équarrissage proviennent des cadavres et des déchets.

En 1987, le fait de connaître la cause de la maladie n'a aucune conséquence. Cependant, en 1989, l'alimentation des ruminants par des farines contenant des produits animaux commencent à être interdites. En 1992, 100 cas d'encéphalopathie spongiforme bovine sont détectés chaque jour, ce qui signifie que le problème est sérieux. Néanmoins, les autorités du Royaume-Uni ne font pas part de l'interdiction de commercialisation des farines animales aux autres Etats européens. Seules les statistiques douanières permettront à ces Etats de s'interroger et d'interdire à leur tour les farines animales en 1996. En 2000, 1 000 cas d'encéphalopathie spongiforme bovine ont été détectés en Grande-Bretagne, ce qui est très supérieur aux statistiques françaises.

2. Les farines animales

Jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, les cadavres servaient de nourritures aux hommes, dans de rares cas, et principalement aux porcs et aux chiens. A cette époque, il a été décidé de chauffer les cadavres, pour assainir et stériliser. Ainsi, Victor Hugo avait remarqué que les Britanniques venaient chercher les cadavres sur les champs de bataille napoléoniens, pour les transformer.

Aujourd'hui, les farines animales sont interdites dans l'alimentation de tous les mammifères dont la chair est consommée par l'homme. La France fabriquait depuis 1996 ses farines avec les sous-produits des biens que nous consommons. Cependant, pour éviter toute contamination par l'ESB, il a été décidé cette année d'interdire les farines animales aux porcins et aux volailles, qui ne sont pourtant pas végétariens, contrairement aux bovins.

En 1990, les premiers chats sont morts d'encéphalopathie féline en Grande-Bretagne. Cependant, les vétérinaires ont affirmé qu'il n'y avait pas de liens avec l'ESB. Or, nous avons eu le tort de les croire, car seuls les chats étaient touchés et non les chiens, qui recevaient pourtant une alimentation du même type. En réalité, l'agent infectieux de la vache folle se transmet plus facilement à certaines espèces qu'à d'autres. Ainsi, aucun chien ni aucun porc n'a pour l'instant été contaminé, alors que les cervidés contractent aux Etats-Unis une maladie proche de l'ESB. En outre, ce pays affirme ne pas connaître de cas d'ESB, mais une maladie de la vache couchée et des cas de cervidés fous, dont la maladie aurait été transmise aux visons.

En 1996, il est enfin affirmé que l'homme, comme tous les primates, est sensible à l'agent infectieux de l'encéphalopathie spongiforme. Cependant, le porc, la volaille et le poisson ne sont pas touchés et ne posent pas, *a priori*, de problème.

Par ailleurs, les matières contaminantes font aujourd'hui l'objet d'études et de recherche en permanence. Ainsi, des listes de matériels à risque spécifiés, parmi lesquels l'encéphale, l'intestin et le thymus, ont été établis. En revanche, le prion n'a été détecté ni dans le foie ni dans le muscle des bovins.

II. La situation de la maladie dans les différents Etats

1. Une étude générale

Au Royaume-Uni, le nombre de cas, est passé de 35 000, à l'époque où nous importions de la viande de ce pays, à 1 000 par an aujourd'hui. En France, tous les bovins de plus de 30 mois, quelle que soit la race, sont testés depuis le début de l'année 2 001 et nous avons détecté 12 cas, alors que nous testons 35 000 bêtes par semaine. Les tests sont comparés à ceux réalisés parmi les bovins à risque, c'est-à-dire élevés dans des étables ayant connus des cas d'ESB. Le risque était alors de 2 pour 1 000 et non 3 pour 300 000.

En décembre dernier, j'avais fait remarquer que nous n'admettions pas que nos voisins européens rejettent nos animaux, alors que nous sommes les seuls à pratiquer des tests systématiques. En réalité, l'ESB est répartie de manière équivalente sur toute l'Europe continentale, et à une fréquence nettement plus élevée au Royaume-Uni.

2. La prévention à la ferme

L'alimentation des espèces animales par des farines animales a été suspendue dans l'Union européenne pour 6 mois. Cependant, les Suédois continuent à refuser cette mesure. Par ailleurs, la France avait, à raison, interdit dès 1996 les cadavres dans l'alimentation des animaux. Dans notre pays, l'identification est en place depuis quelques années. Cependant, la traçabilité ne concerne pour l'instant que la viande bovine, et non les autres produits alimentaires. Par exemple, les porcs ne sont pas suivis individuellement, de même que les légumes et les céréales ne sont pas identifiés par région.

Par ailleurs, les cas d'ESB sont détectés en plus grand nombre dans les fermes que par les tests réalisés dans les abattoirs. Dans ces derniers, tous les animaux sont vérifiés avant l'abattage et les bêtes malades sont éliminées. De même, les matériels à risque sont incinérés de manière spécifique depuis 1996.

L'inspection sanitaire individuelle en abattoirs occupe la moitié des services vétérinaires français et des incisions sont réalisées sur certains organes, comme cela se pratique depuis le début du siècle. L'estampillage est pratiqué par la suite par ces vétérinaires. Ainsi, quelques centaines de tonnes de viande sont saisies chaque mois dans la Marne par nos services.

Lors de l'incident de Villers-Bocage, le système sanitaire mis en place depuis 1996 a fonctionné, car la bête malade a été détectée et un prélèvement a été réalisé, confirmant la maladie. Le bovin n'a pas été estampillé. En réalité, le système sanitaire a fonctionné et nous n'avons pas compris pourquoi cela avait créé de telles perturbations. En effet, ce type de situation aurait été compréhensible dans un pays qui n'ait les cas de vache folle. Cependant, ce n'est pas le cas de la France, qui prend des mesures palliatives depuis 1996.

De fait, le risque de transmission de l'ESB à l'homme n'était réel qu'entre 1990 et 1996, quand la France importait encore des viandes de Grande-Bretagne.

Je conclurai en disant que la sécurité du consommateur passe par les points suivants :

- le retrait, sur tous les bovins, des tissus et organes susceptibles de contenir du prion,
- les contrôles à l'abattoir,
- la démonstration de l'absence d'infectiosité du lait, du cœur et des poumons,
- les tests.

Les groupements d'achats

Annie VOLANT

Responsable du groupement d'achat des Lycées de Reims

En préambule, je souhaite insister sur le fait que les intendants de collèges et de lycées sont des citoyens et des parents d'élèves. Ils portent ainsi la même attention aux repas des élèves qu'à ceux de leurs propres enfants.

I. Le fonctionnement du groupement d'achat des Lycées de Reims

Des groupements d'achats se sont mis en place depuis quelques années pour les collèges, les lycées et parfois les CROUS. Ainsi, nous nous réunissons pour lancer des appels d'offres, selon des critères définis en commun. A Reims, 50 à 70 établissements du second cycle sont organisés en groupement d'achats et notre mode de fonctionnement est bien déterminé.

Une assemblée générale, au cours de laquelle nous définissons une politique d'achat, est réunie chaque année. Nous cherchons toujours au cours de cette réunion à améliorer la qualité, tout en sachant que nous devons faire comprendre ce choix, en termes de coûts, dans les conseils d'administration des établissements. Cependant, les prix des demi-pensions sont encadrés et nous ne pouvons donc pas augmenter les prix de façon trop sensible.

Après l'assemblée générale, le coordonnateur établit le cahier des charges puis lance l'appel d'offre, au niveau européen, du fait de la taille du groupement. Néanmoins, pour l'instant, seules des entreprises françaises ont répondu à nos appels. Par la suite, nous testons les échantillons proposés par les fournisseurs potentiels. Ainsi, certains collèges testent les biftecks hachés, d'autres les légumes, d'autres encore l'huile et les frites, dans un comité où les élèves sont présents. Les collèges remplissent alors un formulaire, dans lequel est indiqué l'état du camion et du carton de livraison. En effet, le fournisseur doit nous livrer l'échantillon dans des conditions parfaites.

Nous étudions alors les résultats des tests et il arrive que le premier choix corresponde au fournisseur le moins-disant. Dans le cas contraire, nous étudions la différence de qualité entre le premier et le deuxième choix. Si elle est réellement importante, nous choisissons le fournisseur le plus cher. Par exemple, nous avons choisi le fournisseur de jambon le plus cher.

Nous choisissons collectivement les fournisseurs, en présence d'un représentant des services vétérinaires, qui peut influencer nos choix, et d'un représentant de la recette des finances, qui nous aident.

II. Les cahiers des charges

Avant de lancer un appel d'offres, les normes concernant par exemple la taille des légumes doivent être définies dans le cahier des charges. Concernant la viande, nous demandons depuis le mois de janvier 1999, de la viande française. Cependant, il est interdit d'écrire cela directement dans l'appel d'offre. Nous inscrivons donc que la viande française doit être proposée en priorité et la viande en provenance de

l'Union européenne en second lieu. Le gestionnaire choisit donc la viande française lors de sa commande. Par ailleurs, nous achetons de la viande française de race à viande, et non de race laitière, et nous n'achetons pas d'abats, ce qui représente un coût important. Cependant, les fournisseurs nous ont expliqué qu'ils ne pouvaient pas nous livrer uniquement du paleron en race à viande pour préparer du bœuf mode, par exemple, dans un lycée comptant beaucoup d'élèves. Nous réalisons donc des compromis, en utilisant différents morceaux.

Les fournisseurs que nous avons choisis signent le cahier des charges établi par le groupement d'achat. Ces derniers doivent également faire part de leur démarche qualité et des contrôles par un laboratoire indépendant peuvent être demandés. Dans ce cas, si le fournisseur ne respecte pas les critères du cahier des charges ou les normes sanitaires, il paye les contrôles.

Par exemple, nous avons demandé des bifteck hachés, de viande française et dont la teneur en graisse soit inférieure à 15 %. J'ai contacté les fournisseurs en reprenant le cahier des charges, pour savoir si ceux-ci garantissaient réellement la traçabilité et le fait que les bêtes étaient nées, avaient été nourries et abattues en France. J'ai réalisé un tableau des négociants ayant répondu à l'appel d'offre et seuls deux sur six répondaient aux critères du cahier des charges. Le représentant des services vétérinaires nous a conseillé de choisir un fournisseur particulier, car il connaissait la qualité de ses contrôles.

Par ailleurs, nous sommes obligés de vérifier les livraisons et nous gardons les plats que nous préparons. Un laboratoire indépendant réalise ainsi plusieurs fois dans l'année des tests sur les aliments dont nous disposons et les plats que nous réalisons.

Pour conclure, nous allons devoir cette année revoir les cahiers des charges, pour prendre en compte les nouvelles réglementations et notamment l'interdiction des farines animales dans l'alimentation des mammifères.

Débat avec la salle

Hervé CHABAUD

Quelle est la réaction des fournisseurs quand vous expliquez votre fonctionnement ?

Annie VOLANT

Les fournisseurs ont intérêt à répondre à nos besoins, car nous représentons pour eux un poids économique important. Je vous rappelle à cet égard que notre groupement compte 70 établissements scolaires. Faire partie des fournisseurs de ces derniers représente même un argument pour négocier auprès d'autres établissements.

Olivier LAPOTRE

Je pense que le service vétérinaire n'a qu'un rôle de conseil et n'impose rien au groupement d'achat des établissements scolaires. Par ailleurs, Les groupements d'achat, comme les centrales d'achat, sont souvent en contact, non pas avec des fournisseurs, mais avec des distributeurs, par exemple les hypermarchés. Or, le distributeur peut changer lui-même de fournisseur en cours d'année, sans nécessairement prévenir le groupement d'achat. Il est ainsi nécessaire de surveiller les produits distribués tout au long de l'année.

En outre, les farines animales ont été remplacées par d'autres aliments protéinés en provenance d'Amérique du Sud ou du Nord, dans la nourriture des porcs et des volailles. Il s'agit souvent de soja et il faut vérifier qu'il ne soit pas transgénique.

De la salle

Comment peut-on être sûr que les animaux ne sont pas nourris avec du soja transgénique ?

Annie VOLANT

Il n'est possible d'interdire qu'en mettant en place des sanctions et des contrôles. Cependant, l'étiquetage est obligatoire sur certains produits, mais le soja importé représente l'alimentation de base des animaux et ne peut donc pas être supprimé.

De la salle

Si la présence d'ESB dans une ferme ne présente pas de risque, pourquoi les autorités vétérinaires pratiquent-elles un abattage systématique du troupeau entier ? De même, pourquoi abat-on actuellement des animaux qui ne sont pas touchés par la fièvre aphteuse ? Cela paraît d'autant plus curieux que cette maladie n'est pas transmissible à l'homme.

Olivier LAPOTRE

A Villers-Bocage, l'Inspection vétérinaire a suspecté un cas d'ESB parmi les animaux à abattre et son diagnostic a été confirmé par les analyses. Les animaux du troupeau sont abattus par la suite au nom du principe de précaution, afin de ne pas faire courir de risque à la population française. Par ailleurs, parmi les troupeaux de tous les animaux atteints, il est arrivé deux fois de détecter un autre cas d'ESB, ce qui représente un risque faible mais existant. De plus, l'Agence française de Sécurité sanitaire des Aliments réalise actuellement une étude épidémiologique pour savoir si la mesure d'abattage des troupeaux est adaptée à la situation. Nous attendons les résultats pour agir autrement.

Concernant la fièvre aphteuse, cette maladie est particulièrement contagieuse. Elle empêche par exemple la traite des vaches laitières et peut être mortelle pour les veaux. La vaccination a été efficace pendant de nombreuses années. Puis, lors de l'ouverture du marché communautaire, il a été décidé d'arrêter de vacciner dans l'Union européenne et d'éradiquer la maladie en pratiquant des abattages systématiques. Aujourd'hui, il ne semble pas utile de vacciner en France.

Alain CAUDY

L'interdiction des farines animales est pour l'instant temporaire. A quelle date l'AFSSA rendra-t-elle une décision définitive sur ce sujet ?

Olivier LAPOTRE

L'AFSSA ne fait qu'émettre des avis. Cependant, la France a été le premier pays à interdire les farines animales pour l'alimentation de tous les mammifères. En effet, la Grande-Bretagne autorisait encore il y a quelques mois ces farines pour les porcins et les volailles. Néanmoins, les farines sont maintenant interdites pour une période transitoire dans toute l'Union européenne. L'AFSSA rendra un avis à l'issue de cette période, en fonction duquel le gouvernement français prendra une décision.

Alain CAUDY

Le porte-parole de la Confédération paysanne nous a expliqué, lors de l'Assemblée générale de notre association de consommateurs, que la colonne vertébrale des bovins était coupée lors de l'abattage et que cela créait un risque de projection de matériel à risque. Il préconisait une autre méthode de découpe. Qu'en pensez-vous et est-ce réalisable pour les produits destinés à l'alimentation scolaire ?

Olivier LAPOTRE

Actuellement, toutes les carcasses bovines abattues sont coupées en deux au niveau de la colonne vertébrale. Néanmoins, d'autres systèmes de découpes sont à l'étude, de manière à extraire la moelle épinière et seront adoptés quand ils auront fait leurs preuves.

Par ailleurs, les viandes reconstituées posent des problèmes et il est certain que les tranches de viande sont plus sûres que les morceaux contenus dans les panures ou les feuilletés.

Alain CAUDY

Une rumeur court par ailleurs sur le fait que les animaux douteux seraient abattus très tôt le matin, quand aucun vétérinaire n'est présent dans l'abattoir...

Olivier LAPOTRE

Les vétérinaires des Services vétérinaires de la Marne travaillent pour moitié dans les abattoirs et commencent chaque jour à travailler en même temps que les salariés des abattoirs. Les vétérinaires doivent en effet être présents pour inspecter les animaux vivants et pratiquer l'estampillage. De plus, les carcasses des viandes bovines sont consignées jusqu'à ce que les résultats des tests systématiques soient connus.

De la salle

Le groupement d'achat des Lycées de Reims achète-t-il de la viande reconstituée ? Le problème est que ce type d'aliment est apprécié des élèves.

Annie VOLANT

Le groupement d'achat n'achète que des raviolis et en très faible quantité. Par ailleurs, il a été décidé d'utiliser le moins possible les viandes préparées à l'avance.

Christian JANET

Les parents participent-ils aux réunions du groupement d'achat des Lycées de Reims ?

Annie VOLANT

Non, les parents ne participent pas à la préparation des appels d'offres. Cependant, les parents peuvent téléphoner à l'intendant ou au chef d'établissement pour visiter les cuisines. Par ailleurs, des représentants de fédération de parents d'élèves sont parfois venus de manière impromptue dans des cantines, pour déjeuner.

Olivier LAPOTRE

Je tiens à souligner que le code des marchés publics est très précis et que la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes tient à le faire respecter de façon scrupuleuse. Les parents ne peuvent donc pas participer aux réunions du groupement d'achat.

Christian JANET

Nous constatons ici que les parents d'élèves ne sont pas considérés comme des interlocuteurs à part entière. Par ailleurs, Annie Volant nous a décrit le processus d'achat dans son groupement de façon

précise. Cependant, il reste difficile dans de nombreux endroits, où les risques ne sont pas toujours pris en compte, d'accéder à ce type d'informations.

Annie VOLANT

Le groupement d'achat des Lycées de Reims n'est pas le seul à agir ainsi. En effet, le fait de mettre en place un cahier des charges dans le cadre de groupements d'établissements devient de plus en plus courant, notamment dans le Nord.

Christian JANET

Les utilisateurs doivent être de plus en plus souvent associés aux décisions. En effet, cela peut permettre d'éviter les crises dont pâtissent actuellement les fournisseurs et en particulier les agriculteurs.

Clôture des débats

Jean-Pierre BOCQUET
Ancien Président de la fédération PEEP
Professeur d'Hygiène au CHU de Nice

Je suis heureux de constater que les Journées d'hygiène scolaire, que nous avons créées il y a maintenant 9 ans, permettent aux parents d'élèves de mieux comprendre le rôle qu'ils peuvent jouer en matière d'alimentation dans les écoles. Les premières réunions concernaient les poux. Aujourd'hui, nous parlons de l'ESB et du risque de transmission à l'homme, alors que seules deux personnes sont pour l'instant atteintes de la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeld-Jacob. Cependant, les services hospitaliers sont préoccupés, car la maladie pourrait se transmettre entre les hommes, sans doute par le sang. La situation est donc inquiétante et doit être surveillée, notamment par les parents d'élèves.

Heureusement, vous avez bénéficié aujourd'hui d'une formation complète à ce sujet et je tiens à remercier les représentants de la PEEP qui l'ont organisée.