

29 January (Atlantico)

[Colère des agriculteurs : à quel point importons-nous des produits qui ne respectent pas les normes françaises ? | Atlantico.fr](#)

IMPORTATIONS

Colère des agriculteurs : à quel point importons-nous des produits qui ne respectent pas les normes françaises ?

La réalité est infiniment plus complexe que ce que l'on entend à tout bout de champ dans le débat public et de chaque bord de l'échiquier politique.

[Jean-Christophe Bureau](#) et [Jean-Luc Demarty](#)



Une femme brandit un drapeau français devant un tracteur alors que les agriculteurs participent à une journée nationale d'actions et de barrages routiers, à Agen, le 25 janvier 2024. ©CHRISTOPHE ARCHAMBAULT / AFP

Atlantico : Les agriculteurs français sont en colère. Ils s'agacent de l'importation de nombreux produits alimentaires qui ne respecteraient pas les normes hexagonales. Peut-on vraiment dire, comme c'est souvent affirmé en ce moment, que les traités de libre-échange ne sont pas négociés autour de ces mêmes normes ? Le respect de celle-ci n'est-il pas compris dans les accords finaux ?

Jean-Luc Demarty : Il faut tout d'abord rappeler que l'ensemble des produits commercialisés dans l'Union européenne, ce qui inclut les produits issus des secteurs agricole et agroalimentaire, doivent respecter les normes sanitaires et phytosanitaires en vigueur dans l'UE. N'est tolérée aucune exception, qu'il s'agisse de produits originaires de pays membres de l'Union ou de pays tiers.

Il va de soi que, au moment de la négociation, ces éléments sont abordés. Nos partenaires savent précisément qu'il faut respecter ces normes, qui doivent être compatibles avec les principes établis par l'accord multilatéral sanitaire et phytosanitaire de l'OMC. En outre, il nous est tout à fait possible, à condition de faire preuve d'une certaine forme de rationalité, de durcir nos normes après la conclusion des accords en vertu du principe de précaution qui est acté dans nos accords, ce qui est souvent ignoré. C'est le cas par exemple de l'interdiction de l'usage des hormones qui n'est jamais négociable.

S'il fallait résumer le propos en une seule phrase, nous pourrions dire que le respect des normes sanitaires et phytosanitaires est compris dans les accords finaux que nous signons avec nos partenaires.

Que prévoient les traités de libre-échange en matière de respect des normes alimentaires ? Outre la théorie, comment se passe la pratique ?

Jean-Christophe Bureau : Les accords de libre échange de l'UE depuis le début des années 2000 ont des volets sanitaires, sociaux et environnementaux. D'une manière générale, ces volets prennent de plus en plus de place (en nombre de pages) dans les accords mais sont de fait assez peu efficaces car difficiles à contrôler. Sur le plan de l'environnement, ils sont rédigés de manière assez générale et ne contenant pas réellement de clauses

concrètes susceptibles de faire l'objet de restrictions. Sur le plan alimentaire, ils permettent d'interdire l'entrée de produits dangereux, si ceux-ci ont été jugés comme tels par des instances internationales (du type Codex Alimentarius). Ceci donne une protection du consommateur relativement efficace. Par contre sur des questions controversées mais non prouvées scientifiquement, comme les OGM, l'utilisation d'hormones ou de méthodes de production qui n'ont pas été déclarées dangereuses explicitement, ces accords ne permettent pas vraiment de protéger le producteur européen de la concurrence de biens importés produits sous d'autres normes.

Récemment, l'UE a pris des mesures unilatérales, avec des "clauses miroir". Par exemple, il n'est plus possible d'importer des viandes produites avec des antibiotiques interdits par l'UE depuis 2022. Ou du bœuf produit avec des hormones de croissance comme qui sont généralisées aux USA mais interdites dans l'UE. Néanmoins à ce stade il s'agit de mesures encore limitées à quelques produits. D'une part, il n'est pas facile de mettre en place ces clauses miroir sur un plan technique: par exemple, on ne peut pas déceler l'utilisation d'une hormone utilisée aux USA pour la production laitière dans les fromages, alors que les producteurs européens ne peuvent pas l'utiliser. Et d'autre part il y a des pressions diplomatiques et commerciales très fortes contre ces clauses miroir de la part des USA, de la Chine, du Brésil, de l'Indonésie. Or les Etats membres n'ont pas toujours envie de fâcher un potentiel client pour leurs Mercedes ou leur Rafale...

Peut-on dire de la raquette, en matière d'importation alimentaire, qu'elle est trouée et que les griefs de nos agriculteurs sont, pour partie au moins, fondés ?

Jean-Luc Demarty : Il est vrai que nous ne pouvons pas exercer un contrôle entier ou parfait. Il n'est tout simplement pas possible de contrôler l'intégralité des produits qui passent notre frontière, ce qui signifie en effet qu'il peut exister des trous dans la raquette. Ceci étant dit, il faut bien réaliser que les produits mis en vente sur le marché intérieur européen subissent de très nombreux contrôles et que la vente d'un produit jugé non conforme constitue une prise de risque importante, aussi bien pour l'importateur que pour l'utilisateur qui transforme le produit en question. Si les autorités constatent une récurrence, elles sont en mesure d'interdire l'importation du produit en question. C'est déjà arrivé par le passé, en raison d'une suspicion légitime sur la qualité de tel ou tel produit. Bien sûr, la situation est différente quand on fait face à un accident, qui concerne un produit isolé et qu'il ne s'agit donc pas nécessairement d'un problème généralisé. On pourrait ainsi citer le cas de la volaille brésilienne, qui a été interdite pour ces mêmes raisons.

Il ne s'agit pas de dire, évidemment, qu'il n'existe jamais de problème d'exécution. Toutes les politiques publiques font, hélas, l'objet d'erreurs occasionnelles et de fraudes potentielles. Mais il va de soi que tenter le diable peut s'avérer onéreux pour les importateurs, si ceux-ci sont effectivement contrôlés. D'une façon générale, il faut bien le reconnaître, la majorité des produits que l'on importe ne sont pas de mauvaise qualité. Quelques-uns sont même de très haute qualité, puisque le marché européen bénéficie d'un pouvoir d'achat assez élevé. Pour l'essentiel, il s'agit de produits de qualité standard, qui sont contrôlés aux frontières par des vétérinaires notamment quand on parle de viandes ou de volailles. Il revient à chaque Etat membre de l'Union de réaliser ces contrôles, qui ne dépendent donc pas d'une administration européenne.

Nous ne contrôlons pas, une fois encore, 100% des produits qui passent nos frontières. Mais ce n'est pas nécessaire : ce serait inutilement coûteux. Il suffit, pour déceler l'essentiel des dangers, de contrôler un échantillon significatif des biens importés et de le faire de façon aléatoire, de sorte à repérer les problèmes systémiques.

Où se situe la responsabilité des pouvoirs publics en matière d'importation (et tout particulièrement alimentaire) ? Quid des importateurs eux-mêmes ?

Jean-Christophe Bureau : Les importateurs sont soumis à des exigences de qualité sanitaire, par exemple des Limites Maximales de Résidus (MRL en anglais) pour les substances dangereuses. Mais les contrôles aux frontières sont très partiels. Ils sont aussi assez exclusivement sur l'aspect santé humaine. Il est frappant de voir le nombre de maladies et ravageurs des végétaux qui sont importées, et qui imposent un coût à notre agriculture, nos forêts, notre biodiversité.

Il y a une auto-régulation des distributeurs qui font très attention à la qualité sanitaire de ce qu'ils achètent... car ils ne veulent pas de procès. C'est une mesure efficace lorsque la santé des consommateurs est à risque, y

compris bactériologique. Mais sur les normes de fabrication différentes qui ne se voient pas dans la qualité finale (conditions sociales, environnementales, bien-être animal, etc.), les producteurs européens sont un peu laissés face à une concurrence assez déloyale.

Dans quelle mesure peut-on défendre l'idée que les grandes exploitations produiraient des produits moins sains que les petites exploitations ? Ne sont-elles pas soumises à des contrôles de qualité plus rigoureux ? Comment s'assurer, par exemple, que l'encre utilisée sur l'emballage d'un yaourt produit dans une enseigne très locale, n'a pas contaminé le produit final ?

Jean-Luc Demarty : Il n'y a pas de raison de penser que, par nature, les grandes exploitations produisent des produits moins sains que les petites exploitations. Il est vrai que les premières sont généralement plus contrôlées que les secondes. D'une façon générale, les produits issus de l'industrie agroalimentaire sont généralement plus sécurisés, sur le plan sanitaire, que ceux issus d'une production indépendante ; exception faite, bien sûr, de certains accidents bien connus. Les cas de fromages contaminés au listeria, alors qu'ils viennent directement de la ferme, existent aussi. Pour éviter ce type de risques, il faut être équipé de matériel de qualité et faire très attention, ce qui peut s'avérer difficile pour de petites exploitations ; quand bien même il existe évidemment des enseignes qui produisent des aliments d'une qualité très nettement supérieure à ce que l'on trouve en général, notamment sur le plan gustatif. Il est plus complexe de produire un bien particulièrement bon en très grande quantité que de le faire en petite quantité. Mais ces exploitations-là ne sont pas les plus représentatives.

D'une façon générale, j'aurais tendance à dire que la qualité des produits s'accroît, à la fois dans les grandes et dans les petites exploitations.

Les industries agroalimentaires, quand elles importent des produits qu'elles comptent transformer, doivent faire très attention à la qualité agricole et sanitaire de ceux-ci et, pour l'essentiel, elles travaillent avec des produits locaux quand elles le peuvent. Les matières premières utilisées, puisqu'elles sont elles aussi des produits alimentaires, sont contrôlées de la même façon que les autres produits alimentaires qui entrent en France et sont soumises aux mêmes normes.

L'espérance de vie des Français a récemment atteint un record. Faut-il penser, au regard des données sanitaires, que l'on court un si grand danger du fait de notre alimentation ?

Jean-Luc Demarty : Nous l'avons déjà dit tout-à-l'heure, mais il est indéniable que la qualité globale des produits s'améliore en France. Sur le plan gustatif, c'est évidemment discutable, mais il n'y a pas de doute à avoir sur le plan sanitaire. Il suffit de jeter un œil aux chiffres : dans les années 1950, on comptait environ 4000 morts par an en raison d'intoxications alimentaires, en France. C'est devenu très rare aujourd'hui.

Un certain nombre de figures politiques, y compris à droite, martèlent l'idée qu'il faudrait empêcher les produits n'étant pas aux normes d'arriver en France. Que répondre à de tels arguments ?

Jean-Christophe Bureau : C'est un argument très ancien des syndicats agricoles et tout particulièrement de la Confédération Paysanne qui est plutôt un syndicat de gauche. Il a beaucoup de sens car si les normes alimentaires permettent d'empêcher les produits réellement dangereux pour le consommateur, elles ne permettent pas de combler le déficit de compétitivité qui vient de méthodes de production différentes.

Mais conditionner par des clauses miroir les importations au respect de production européenne, comme on le vient de le faire par exemple en interdisant l'entrée de produits qui proviennent de zones déforestées n'est pas simple à vérifier. C'est aussi s'exposer à ce que les autres pays mettent en place des obstacles: la France n'est pas indemne de toute maladie d'élevage et des pays étrangers se sont servis de cet argument pour interdire nos produits.

La question est ici plutôt de mettre fin à une certaine naïveté de l'UE: par exemple nous importons beaucoup de miel chinois qui est "frelaté" dans le sens où il est mélangé avec des sirops de glucose. Là dessus les contrôles paraissent déficients. Or la Chine a longtemps interdit (et peut être le fait elle toujours) les importations de miel français avec des motifs sanitaires largement fallacieux (la présence en France de spores de "loque américaine" une bactérie inoffensive pour l'homme et... présente en Chine !!!).

Jean-Luc Demarty : Votre question porte sur deux sujets distincts. D'une part, elle soulève celui des normes sanitaires et phytosanitaires, qui doivent évidemment être respectées par l'ensemble des produits qui passent les frontières de l'Europe. Ce n'est pas une condition dont on peut débattre, en soi. Nous pouvons discuter de la qualité des contrôles, de comment les améliorer, mais pas de la nature même de l'objectif. Bien sûr, la situation n'est pas absolument parfaite ou idéale, nous l'avons déjà dit.

L'autre question que cela soulève, c'est celle des techniques de productions, que l'on cherche notamment à verrouiller à l'aide de clauses-miroirs. Une clause-miroir, concrètement, vise à contraindre un pays importateur avec qui l'on a signé un accord préalable à assurer la production des biens importés en faisant appel aux mêmes techniques que celles utilisées dans l'Union européenne (en matière environnementale liée au bien-être animal que de l'usage de pesticide, par exemple). Les clauses miroirs sont très difficiles à négocier lorsque les produits concernés font l'objet de restrictions à l'importation par des contingents tarifaires restrictifs, ce qui est généralement le cas des produits les plus sensibles comme les viandes. Il est alors difficile de demander à nos partenaires de s'aligner complètement sur nos techniques de production. Il pourrait en être autrement en matière environnementale liée à la lutte contre le changement climatique. S'il est demandé à nos agriculteurs de réduire leurs émissions de gaz à effet de serre en les faisant rentrer dans le régime du marché du carbone, il sera justifié d'appliquer aux produits importés des pays tiers le mécanisme d'ajustement carbone à la frontière (MACF), déjà décidé pour certains produits industriels. Rappelons également que l'importation des produits issus de la déforestation sera interdite. Ceci étant dit, il faut bien réaliser que l'usage ou l'interdiction de pesticide constitue aussi une réponse aux conditions climatiques des pays où sont produits les biens en question. Il ne sera pas possible d'organiser des clauses-miroirs systématiques entre deux nations dont les réalités climatiques diffèrent grandement. Rappelons que les produits contenant des pesticides interdits en Europe ne peuvent entrer sur le marché européen s'ils dépassent la limite de détection, généralement infinitésimale.

Plus généralement le problème principal de l'agriculture française aujourd'hui est la forte dégradation de sa compétitivité par rapport à celle des autres pays européens. Cela résulte de l'application de normes souvent inutilement plus contraignantes que les normes européennes ou bien de normes franco-françaises souvent peu justifiées. En outre quand la France s'en tient strictement aux normes européennes dont le principe est souvent justifié, elle a un talent exceptionnel pour les transformer en délire bureaucratique. Je vous invite à lire les règles françaises de rétablissement ou d'entretien des haies ou de curage des fossés qui sont réellement kafkaïennes. On est dans la logique où des fonctionnaires, souvent citadins, donnent des leçons d'agriculture. Les autorisations des nouvelles installations d'élevage ou de méthanisation de taille économique compétitive sont très difficiles à obtenir et sont systématiquement contestées devant les tribunaux, souvent avec succès, par certaines ONG environnementales qui donnent également des leçons d'agriculture.

Enfin l'agriculture française est également négativement impactée par certaines décisions économiques de portée générale, comme les désastreuses 35 h qui ont généré un déficit commercial structurel de 60 à 100 milliards d'EUROS depuis 20 ans et ont fait stagner l'excédent commercial agro-alimentaire français traditionnel. Sur la même période la balance commerciale de l'UE, y compris dans sa partie agro-alimentaire, a une santé insolente en amélioration constante.