



FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE

La petitesse de l'équipe de la FNPF et l'absence de moyens ne permettent pas de retranscrire l'ensemble des interventions et débats qui ont eu lieu au cours des tables rondes qui se sont tenues pendant le Congrès. Vous trouverez tout de même ici un extrait.

Table ronde 1 : Pour une arboriculture durable, des services indiqués aux consommateurs

INTERVENTIONS

Présentation de François HOULLIER : voir ppt

François BELAY : L'INRA semble ré-apparaître sur le devant de la scène vis-à-vis des fruits et légumes. Cela correspond-t'il à une demande ?

François HOULLIER : Il y en effet une forte attente de la société et des producteurs sur le sujet des fruits. Ainsi, nous avons été sollicités par le Ministère de l'Agriculture pour travailler sur le sujet de la consommation des fruits et légumes et des bénéfices pour la santé. Toutefois, il n'y a jamais eu d'arrêt de travail au niveau de l'INRA sur la problématique fruitière. En fait, nous avons des travaux importants engagés dans ce secteur, mais ceux-ci s'articulent en deux temps : nous avons dans une première phase investi fortement et les premiers bénéfices de cet investissement commencent seulement à apparaître. De plus, les groupes filières mis en place à la fin des années 90 commencent également à être vraiment actifs après une phase d'organisation et de rodage. Nous serons donc plus présents car nous sommes arrivés au temps de la maturation des projets que nous avons lancés, projets qui reconnaissent l'importance du secteur des fruits et légumes.

François BELAY : Quelles sont les conclusions de l'EsCo ? Ce rapport est-il en faveur d'une consommation des fruits plus citoyenne ?

François HOULLIER : Pour cette expertise, nous avons été sollicités par le Ministère de l'Agriculture. Il est important de noter que ce travail s'appuie sur la littérature internationale et sur des faits avérés. Il existe des impasses sur certains sujets. Elles mériteraient d'être étudiées et débattues. Cette expertise conclut à des interrogations quant à la valeur nutritionnelle des fruits et légumes : peu d'études démontrent leur intérêt mais globalement, il est indiqué que la consommation de fruits et légumes a un effet favorable sur la santé lié à d'autres facteurs associés.

Enfin, cette étude scientifique corrobore aussi le fait que le pari de travailler sur la consommation organoleptique est un bon pari car il s'agit d'un des déterminants fondamentaux de la consommation.

François BELAY : Quelles sont les attentes des consommateurs aujourd'hui ? Quel est leur comportement d'achat ?

François HOULLIER : Les consommateurs ont aujourd'hui des attentes de praticité, notamment sur l'aspect transformation des produits : nous avons un département spécifique sur le sujet à l'INRA. Le consommateur a également des attentes vis-à-vis du prix, qui sont difficiles à décrypter et des attentes relatives à la naturalité avec une symbolique très forte associée.

François BELAY : On parle beaucoup des OGM en ce moment, ce type de technique existe-t-il en arboriculture ?

François HOULLIER : Premier point, à Angers nos chercheurs utilisent tous les jours les OGM en milieu confiné. Le travail sur le génome est un outil standard pour regarder certains points (gènes de résistance,...). Aujourd'hui, nous savons transformer les espèces fruitières. Deuxièmement, l'INRA a une position sur la recherche par rapport aux OGM mais pas sur le déploiement de ceux-ci. Pour nous, il faut une recherche sur le sujet ; nous travaillons d'ailleurs sur cultures pérennes avec 2 hectares en peupliers et porte-greffes de vigne. Nous travaillons à l'exploration de techniques d'amélioration des plantes dans l'intérêt public. Par ailleurs, il existe des arbres transgéniques ailleurs dans le monde mais, ce n'est plus de notre ressort : nous fournissons juste les éléments scientifiques qui peuvent être repris dans d'autres pays.

Présentation de Jean-Luc RODRIGUES : voir ppt

François BELAY : Comment voyez vous les produits locaux ?

Jean-Luc RODRIGUES : Nous essayons de les avoir dans nos magasins car ils répondent à une demande du consommateur. Nous recherchons plutôt des produits en barquette car il est plus facile de les différencier dans cet emballage. C'est d'ailleurs ce que nous faisons avec nos produits Terre et Saveurs.

François BELAY : Cette démarche a-t-elle un effet bénéfique sur le revenu des producteurs ?

Jean-Luc RODRIGUES : Pour notre marque Terre et Saveurs, on accepte de payer plus cher. Le consommateur est en effet prêt à payer plus cher s'il s'y retrouve en terme de qualité.

François BELAY : Que pensez-vous de l'idée d'un éco-label ?

Jean-Luc RODRIGUES : Nous avons lancé un éco-label sur les produits de grande consommation. Pour les autres produits, nous l'envisageons à l'horizon 2009/2010, pour favoriser la production française.

Présentation de Bernard CRESSENS : voir ppt

Intervention d'Hubert GRALLET :

Hubert GRALLET : La notion d'arboriculture durable sous-entend que les arboriculteurs seront là pour longtemps. L'organisation économique est un préliminaire. Dans la mirabelle, nous l'avons mise en place par l'Union Commerciale Véga Fruits qui représente 60 % des volumes (la mirabelle pèse 12 000 tonnes). Cela se traduit aussi par un accompagnement technique : ainsi, pour réagir lors de l'entrée de l'Espagne dans l'UE, nous avons souhaité garder l'avantage technique et ainsi créé l'AREFE. Nous estimions en effet qu'il était alors impossible de lutter sur le plan social.

Le consommateur doit être sécurisé par des organisations comme celle-là. Nous nous inscrivons ainsi dans une démarche qualitative supérieure avec un produit qui bénéficie du label Mirabelle de Lorraine depuis 1991. Nous nous sommes fortement intéressés à la PFI en intégrant en plus une labellisation Eurep Gap. Nous avons ensuite saisi l'opportunité des labels européens et obtenu l'IGP en 1996. Un cran supplémentaire a été franchi avec le Label Rouge en 1999.

Nous travaillons également sur les aspects transformation.

François BELAY : La mise en place de système qualitatif (PFI) permet-elle de renforcer le pouvoir des producteurs vis-à-vis de la grande distribution ?

Hubert GRALLET : Oui, et le regroupement permet d'être plus fort. La mirabelle de Lorraine avait d'ailleurs été citée comme exemple d'organisation par le journal Les Echos. C'est le regroupement qui nous permet un accompagnement dans les démarches de qualité.

François BELAY : Et je crois que vous avez obtenu le coup de cœur de la Fondation Nicolas Hulot ?

Hubert GRALLET : Oui, c'est important. De plus, le MEDAD publie chaque année le top 100 des actions environnementales. Nous en avons fait partie avec ce coup de cœur.

DÉBATS AVEC LA SALLE

Pascal CLAVIER (18) : Question à Monsieur RODRIGUES : Nous sommes en phase avec les démarches que vous avez présentées. Quelle est la capacité du consommateur à emboîter le pas ? Vos démarches sur les ressources humaines, les produits, le plaisir sont-elles une vraie volonté ? Les relations que nous avons avec les sourcers sont différentes de celles des agréeurs. Les sourcers ne nous parlent que de prix compétitifs avec des prix bas et donc des produits qui ne sont pas beaux. Je dis donc « courage », nous ne pouvons qu'adhérer à votre démarche.

Bernard CRESSENS : Je voudrais juste rebondir sur la stratégie de communication sur les prix : le dumping sur les prix est aussi un dumping sur l'environnement et un dumping social. Il faut en tout premier lieu expliquer au consommateur que consommer des produits de proximité permet de relocaliser l'emploi. Il faut recréer de la solidarité et je pense que l'échelle qui fonctionne le mieux est celle de la région : les produits régionaux attirent.

Concernant l'environnement, il faut des messages transparents et clairs ; il faut parler de la démarche de progrès et du gros bond en avant qu'a fait l'agriculture. Il y a un passif à gérer. Il y a beaucoup de chose à faire en agriculture raisonnée. L'agriculture biologique seule est une erreur mais il faut aussi la démarginaliser. Il faut donc reconnaître le bond en avant qu'a fait l'agriculture : c'est une 2^{ème} révolution verte. Au niveau des ONG environnementales, il faut que nous arrivions à construire un discours vrai.

Je suis très inquiet par rapport à la PAC, nous y sommes très attachés. La proposition française doit être forte et portée collectivement.

Jean-Luc RODRIGUES : Je reviendrai sur deux points. Tout d'abord, l'image prix : celle-ci n'est pas bonne en fruits et légumes. Il faut faire un parallèle avec la boulangerie : le pain est vendu à 5-6 €/kg environ alors que les fruits et légumes sont vendus à 2-3 €/kg environ. Il y a un vrai travail de communication à faire. De plus, les consommateurs sont prêts à payer plus cher si on leur explique ce qu'il y a derrière et notamment les hommes.

Deuxièmement, la variabilité des prix est un point négatif. Un consommateur qui trouve le lundi un chou-fleur à 2,90 €/pièce et le vendredi à 1 €/pièce, ne comprend plus rien. Chez Casino, nous allons essayer d'indiquer un prix de vente stable toute l'année pour nos produits Terre et Saveurs. Cependant il faut pouvoir vendre ce concept à nos magasins et ne pas voir ceux-ci contactés directement par des grossistes, parfois en PAV. Il faut savoir qu'il y a une lutte terrible en GMS et que les hypermarchés vont très mal. Le format qui marche le mieux est le supermarché ou les plus petits magasins car ils sont plus proches des êtres, il y a une proximité de services.

Nous sommes prêts à payer un peu plus les producteurs s'il y a une démarche de qualité. C'est ce qui se fait en melon par exemple et le consommateur ne rejette pas un prix plus élevé. Pour moi, le prix est un faux débat.

Daniel AUBINEAU (85) : Je me suis spécialisé dans l'approche directe des magasins de la GMS. Je partage votre discours. Je suis certifié Iso, Eurep Gap,... J'ai livré à une époque des magasins Casino en direct. Mais j'ai été viré au changement de chef de rayon !

Jean-Luc RODRIGUES : C'est le problème du phénomène humain qu'on maîtrise assez mal. Je vous disais que nous avons un problème de turn-over très fort. Je ne pense pas que ce cas soit le reflet de ce que vous pouvez trouver chez nous. Il faut nous le signaler pour que nous puissions corriger cette situation.

Producteur de Pêche-nectarine : Il faudrait plutôt vendre les pêches à 2,50 – 3 €/kg pour que nous nous y retrouvions. Ma première question est pour Monsieur HOULLIER : il y a une contradiction entre le Professeur JOYEUX et les conclusions de l'EsCo de l'INRA (Étude scientifique collective). Le Pr JOYEUX dit qu'il vaut mieux manger frais et l'INRA qu'un produit surgelé est meilleur s'il est cueilli à maturité. Deuxième question à Monsieur CRESSENS : Comment faire pour proposer des proposer de belles pêches et nectarines si on ne peut plus utiliser certains produits phytosanitaires ?

François HOULLIER : L'EsCo est adossé à plusieurs centaines d'études. De mémoire, pour un même fruit, il vaut mieux le consommer frais. Toutefois, si la conservation est longue, mal faite, le fruit va perdre une partie de ses qualités et va passer à un niveau inférieur à celles d'un produit surgelé. Certes, la transformation est un facteur de perte également. En fait, on a deux courbes qui se croisent entre celle du produit frais et celle du produit surgelé. Les deux propos ne sont pas contradictoires.

Bernard CRESSENS : Je n'ai pas de réponse toute prête. Faut-il faire des produits qui ne pourrissent plus ? Je pense qu'entre ne pas traiter et les OGM, il y a des choix alternatifs et qu'il ne faut pas faire du tout ou rien. Concernant les OGM, nous ne les rejetons pas globalement, ce que nous rejetons dans les OGM, c'est le fait d'introduire des gènes d'une autre espèce.

François HOULLIER : Je voudrais préciser que nous travaillons à conserver la diversité génétique des espèces. Nous souhaiterions que d'autres s'associent à nous. L'OGM est une biotechnologie particulière. Quand nous réussissons à identifier un gène de résistance, nous pouvons faire de la sélectivité et « introgresser » le gène par les voies classiques. Cela nous permet d'accélérer le processus de création variétale.

Jacques LEYMAT : Nous sommes aujourd'hui face à un désengagement de l'INRA dans la création variétale pour la production de noix. La création variétale est essentielle aujourd'hui pour nous adapter aux exigences sociétales, environnementales. Le moment est mal venu alors que notre pays fait un travail remarquable en ce sens.

François HOULLIER : Une des difficultés du secteur est la diversité des espèces. Premier point : sur le noyer, l'INRA ne travaille pas que sur la sélection variétale. Notre devoir est de conserver notre collection. Si vous nous dites que le noyer est une espèce en croissance, les ressources génétiques existent, les enjeux scientifiques aussi. La question s'est posée avec le départ en retraite d'un agent. Si nous arrivons à trouver un partenariat, la situation sera plus favorable. Le BGSO doit travailler avec l'Isère, trouver un pépiniériste,...

Gilbert CHAVAS : Ce serait plus pour faire un constat. Quand on veut travailler bien et mieux, nous utilisons plus de main d'œuvre et donc les prix sont tirés vers le haut. Dans l'équation, le producteur est le seul encore compressible car tout le reste est « bétonné ». Tous ensemble, il faut que nous trouvions une solution pour démystifier le pouvoir d'achat.