

Astérix et l'Europe

Philippe Tabary

Le nationalisme hexagonal a cru trouver dans la défense du camembert une bataille à sa mesure contre l'hydre européenne. L'enjeu est peut-être moins simpliste.

À l'origine prioritairement orientée vers l'augmentation de la quantité des produits, dans une Communauté qui ne produisait que 80 % de ce qu'elle consommait, la politique agricole commune (PAC) a été assez rapidement confrontée à la nécessité d'une approche plus équitable des problèmes, reflet du développement des échanges entre les pays membres, et avec le reste du monde. Dans un premier temps, cette approche a essentiellement été définie par la négative : la fixation d'un minimum (taille, qualité sanitaire...) à respecter pour être admis à bénéficier des subsides communautaires, voire pour pouvoir être commercialisé. Assez rapidement toutefois, avec l'augmentation continue des quantités produites, la notion de qualité s'est posée en des termes plus précis, tentant de concilier les héritages de traditions nationales ou régionales, spécifiques et parfois opposées.

La notion de qualité se faisait moins scientifique et plus subjective, moins médicale et plus gastronomique : on parlait moins d'étables indemnes de tuberculose et plus de lait cru ou pasteurisé, jusqu'à en arriver à une véritable querelle d'école entre les partisans d'une production aseptisée - essentiellement le fait de grandes exploitations et de grandes unités de transformation - et les tenants d'une production plus diversifiée, plus individualisée, pro-

pre à des exploitations souvent plus petites, à des microrégions, à des traditions et à une gastronomie bien personnalisée. De ce débat, que l'on pourrait largement résumer en une querelle « Nord-Sud », la France a toujours été l'un des principaux acteurs. Terre de la diversité, fromagère autant que viticole ou charcutière, le « pays au 360 fromages » (il y en a probablement bien plus !) n'entendait pas voir des décisions européennes interdire ou limiter ses spécialités, considérées comme hérétiques par ses partenaires. Un débat haut en couleurs, et toujours prompt à rebondir.

La première difficulté de ce dialogue tenait à une tolérance plus ou moins grande quant aux modes de production et à l'acceptation de processus de maturation ou de fermentation qui ne s'accrochent pas, au contraire, d'une teneur bactériologique le plus réduite possible ; le principal obstacle à vaincre restait toutefois celui des lois nationales, nécessairement différentes à l'origine, et de leur cohérence avec la circulation des produits. Bien avant le marché unique, l'arrêt « cassis de Dijon » permettait aussi à la France de faire reconnaître par la Cour de justice européenne qu'un produit admis à la commercialisation dans un pays devait l'être dans l'ensemble des pays membres. Paradoxalement, si le libéralisme vint d'abord au secours de l'originalité, il faillit ensuite lui être contraire : les propositions de textes sur les indications géographiques, les attestations de spécificité, les modes de production particuliers, voire les produits biologiques, se heurtèrent en effet d'abord au reproche d'être, ou de pouvoir devenir, des obstacles non tarifaires (ONT)¹, alors que se mettait en place le grand marché intérieur et que se poursuivaient les négociations du GATT. Il fallait protéger des caractéristiques spécifiques, déboucher sur une démarche directement ou indirectement protectionniste, à l'intérieur comme à l'extérieur du marché européen ! Autoriser et protéger d'un côté sans interdire et pénaliser de l'autre.

De ce point de vue, la jurisprudence française en matière d'AOC (appellation d'origine contrôlée) fut une référence particulièrement utile et contribua à désamorcer les suspicions des pays les plus laxistes en matière de protection des savoir-faire. Au prix de longs mois

1. À côté des obstacles tarifaires que sont les droits de douane, des mesures comme les contingentements, les normes de qualité, les interdictions saisonnières constituent autant d'obstacles non tarifaires qu'un pays peut édifier pour limiter ses importations.

de négociations, et de quelques concessions destinées à vaincre les réticences les plus dures, la réglementation européenne sur la qualité, définie cette fois de manière positive comme un ensemble de caractéristiques propres à un produit déterminé, fut adoptée dans la foulée de la réforme de la PAC de mai 1992. À cet égard, le conseil informel des ministres de l'Agriculture convoqué par Henri Nallet à Beaune (un lieu particulièrement bien choisi) au cours du deuxième semestre 1989 fut un appoint décisif pour balayer les scrupules les plus tenaces. Certains pays s'obstinaient en effet à voir dans cette législation une machine de guerre contre les productions à bas prix et de grande série, alors que ces deux types de marchés se complètent plus qu'ils ne s'opposent, correspondant à des types de consommation différents, du même public ou de publics distincts.

Les usines contre les terroirs

Pourquoi une telle querelle, quasi religieuse ? Parce qu'en France, pour des raisons géographiques autant qu'historiques, l'agriculture s'est d'abord développée à l'échelle de microrégions, et dans les zones de montagne autant que dans les plaines. Il en a résulté des manières de valoriser le produit très différentes, débouchant très tôt sur une gastronomie de « terroir ». Celle-ci est souvent née dans des régions plus pauvres, où le respect que l'on portait au produit et à ses sous-produits était d'autant plus grand que le volume récolté était réduit et méritait plus d'attention. Une telle approche se retrouve dans les pays latins et en Grèce, des pays qui furent très vite les partenaires de la France dans sa « croisade » qualitative. À l'inverse, elle était éminemment hérétique pour les pays à potentiel agro-industriel plus orientés vers la quantité, la production de masse et la recherche d'un prix de vente minimal, impliquant *ipso facto* des marchés importants et une législation aussi peu contraignante que possible, pour des produits vendus à l'état brut ou avec une transformation très limitée.

La législation sur les équivalents européens des AOC visait en fait non pas à interdire le brie bavarois, la feta ou le camembert danois, le jambon de Parme belge, mais à distinguer entre le produit authentique et son imitation, de manière à éviter les confusions chez le consommateur et les possibilités de tromperie au stade

de la commercialisation. Cet effort de clarification était d' autant plus indispensable qu' aujourd' hui quelque 66 % des achats alimentaires se font en hypermarché, et donc le plus souvent avec un anonymat quasi complet du côté des vendeurs. La nécessité d' un étiquetage informatif et de définitions claires et sans ambiguïté était donc plus grande que jamais, afin que le consommateur ne se laisse pas guider uniquement par le prix et par l' apparence, mais qu' il choisisse en pleine connaissance. On observera d' ailleurs que ces divers « canada dry » des produits de qualité sont moins nocifs qu' il n' y paraît pour les vrais produits « nobles » : ils permettent souvent à une clientèle nouvelle, parfois hésitante devant des prix élevés, voire limitée par son pouvoir d' achat, de s' essayer au produit moins cher, mais moins authentique, avant d' aborder le « vrai » produit. Combien d' amateurs de foie gras authentique ont ainsi commencé par des foies gras plus industriels, importés et de moindre finition, mais qui donnaient un avant-goût du produit pur, auquel ils conduisirent ?

Pour la France, dans cette querelle d' écoles, une première difficulté résidait dans le risque d' isolement ; il fallait donc savoir convaincre d' autres pays qu' ils avaient à gagner à une législation plus rigoureuse en la matière. Il fallait aussi faire ressortir la cohérence de cette approche avec les nouvelles orientations s' imposant à la PAC : produire *mieux* et non pas *plus*, s' orienter vers des marchés plus porteurs, vers une valeur ajoutée plus élevée des produits, faute de possibilités d' écouler des quantités plus importantes. C' était en somme faire passer la PAC d' une agriculture de l' excédent à une agriculture de l' excellent. Avec l' avantage supplémentaire que ces produits de qualité connaissent une demande toujours plus importante, à peine remise en cause par la crise économique, et qu' ils s' exportent le plus souvent sans subventions, n' entrant pas ainsi dans le cadre des réductions quantitatives des exportations alors en discussion au GATT et, depuis, adoptées.

Astérix et les AOC

Dans ce débat-combat, la position française ne fut pas le lot de son seul ministre : elle résultait d' un consensus, trop rare pour ne pas être relevé, avec les organisations professionnelles, avec cer-

tains journaux et journalistes spécialisés, des associations de consommateurs et même... Eurotoques, l'association des grands chefs cuisiniers comme Bocuse, Troisgros et leurs collègues des divers pays européens, souvent prompts à dénoncer le nivellement par le bas que l'orientation productiviste avait fait subir au goût dans la PAC d'avant 1992. C'est bizarrement au cœur de ce débat, étroitement lié à l'évolution de la PAC vers les notions de terroir, de monde rural, d'environnement, de défense des paysages et des biotopes, qu'éclata la pseudo-querelle des fromages au lait cru, où des journaux mal informés et en quête de sensationnel lancèrent le bruit que la Commission européenne voulait interdire reblochon, camembert et autres poésies laitières.

En fait, et dans le souci de coller avec l'approche la plus qualitative de la réforme, la Commission proposait de généraliser la législation française en la matière, et de tolérer dans ce type de fromages, essentiellement hexagonaux, une teneur bactériologique dix fois plus élevée. D'où est né le malentendu ? On ne le saura sans doute jamais : toujours est-il que, malgré l'ampleur des démentis et rectificatifs, l'opinion resta persuadée que Bruxelles « voulait la peau » de ces produits fermiers ! Aujourd'hui encore, la méprise n'a pas été levée dans tous les esprits, et il n'est pas rare que la question surgisse au fil d'un débat !

L'approche européenne pour les indications géographiques, les spécialités, les modes de production traditionnels, comme pour les produits fermiers, n'est pas la seule résultante de la résistance acharnée d'un petit coin de gastronomes, Astérix de la bonne cuisine face aux barbares de l'aseptisé, du standardisé, du banalisé, du « fast » ou... du néfaste. Elle a été le point de ralliement de plusieurs préoccupations : mieux valoriser les produits, mieux maîtriser et fidéliser la demande, contrôler l'offre : un produit de qualité requiert plus de soins, donc plus de temps, et exclut une production de masse. Du reste, l'histoire bimillénaire de la viticulture nous enseigne que qualité et quantité s'excluent presque proportionnellement. La position française aura consisté à mettre un peu de poésie sur cette réalité économique, et à rappeler que 80 % des AOC sont produites dans des zones défavorisées. Pour une Europe agricole soucieuse de garder de l'agriculture partout, et préoccupée de venir en aide à ses régions les moins prospères, l'enjeu était trop important !

Vaincre les réticences des puristes d'une agriculture de laboratoire et d'une production de masse passait par le rappel de ces réalités-là, reflet de la diversité de nos agricultures comme de celle de nos cultures. Une diversité qui est une richesse et qu'il convient, à ce titre, de protéger et de valoriser ! La meilleure stratégie à cet égard est sans doute cette éducation du goût dont on commence un peu partout à souligner le besoin et l'intérêt, aussi bien dans le souci d'une diététique moins condamnatrice que dans celui d'une réhabilitation de la convivialité alimentaire. Moins spectaculaire que les querelles d'hier, cette action-là, plus fédératrice, ne se dissocie pas des préoccupations de plus en plus souvent formulées à Bruxelles sur la nécessité de rétablir et de promouvoir l'image de marque de l'agriculture, creuset de nos sociétés passées et facteur d'équilibre de nos sociétés futures. Le combat dépasse de loin les limites de l'Hexagone. Il doit déboucher sur la reconnaissance d'une Europe du goût, ce qui n'est sans doute pas le moins bon moyen de donner aux gens le goût de l'Europe !

Philippe Tabary