

Cahier de textes pour la rencontre avec Gatien Élie (16 mars à 18h30 au Silure) autour de son livre *La Plaine : récits de travailleurs du productivisme agricole*.

On trouvera tout d'abord (pp. 2-3) un extrait de l'introduction d'un livre de Gilles Laferté paru presque au même moment que *La Plaine*. Il est un bon complément au texte de Gatien Élie, en ce sens qu'il offre une vision historique plus large qui permet de percevoir en quoi les producteurs de céréales se distinguent du monde agricole par une réussite économique et sociale collective qui tranche avec les représentations misérabilistes des agriculteurs que la sociologie, les syndicats agricoles et les médias entretiennent.

On lira ensuite (pp. 4-7) quelques chiffres sur le marché français des céréales panifiables rassemblés dans le cadre d'un projet de livre porté par le Groupe Blé de l'ARDEAR Auvergne Rhône-Alpes, un groupe proche de la Confédération paysanne. Ils permettent de se rendre compte de l'influence des coopératives agricoles dans ce marché. Elles réalisent l'idéal d'une filière intégrée de la fourche à la fourchette sur une échelle industrielle...

Un entretien avec le directeur de la meunerie d'une de ces coopératives (pp. 8-9) présente l'approche segmentée du marché qui prévaut au sein de ces groupes agroalimentaires. Il en faut pour tous les goûts et les industriels fournissent volontiers aux consommateurs les produits qu'ils désirent. Éco-local, traditionnel, premium ou bon marché, on a l'embaras du choix.

Un article bien informé du *Temps* (pp. 10-12) présente la situation de la boulangerie et de la meunerie en Suisse, sans toutefois s'intéresser à la grande distribution. Selon un palmarès établi par une société d'investissements spécialisée dans le marché des céréales (Unigrains), trois groupes suisses figurent dans les 50 premières entreprises de boulangerie industrielle du monde : Arytza (4ème rang), Migros (30ème rang) et Coop (32ème rang).¹

On trouvera encore deux articles du *Monde diplomatique* dont le premier revient sur les dérives des groupes coopératifs français (pp. 12-15) et le second rappelle que le marché mondial des céréales n'assure pas, et de loin, la sécurité alimentaire. En 2008, alors que les cours du blé flambaient, plusieurs régions avaient connu des pénuries graves de cette céréale centrale pour l'alimentation humaine (pp. 16-20).

¹ Unigrains, *Palmarès mondial de la BVP en 2017*, janvier 2019. On tient compte des chiffres d'affaires réalisés dans le secteur uniquement.

Gilles Laferté, *L'embourgeoisement : une enquête chez les céréaliers*, Raisons d'agir, 2018.

Introduction (extraits), pp. 11-49

Défendre l'idée qu'en France, depuis plusieurs décennies, une partie significative des agriculteurs s'embourgeoise peut passer pour une provocation. Particulièrement dans le contexte des crises agricoles dont les médias se font l'écho ces dernières années à travers les revendications paysannes. [...] Choisir comme objet d'enquête des céréaliers enrichis plutôt que les franges paupérisées de la paysannerie (qui prennent souvent la figure médiatique de l'éleveur ou du petit exploitant) comporte, au-delà de l'analyse sociologique, et presque en dépit des intentions du chercheur, une charge politique critique.

[...]

Contre le prétendu miracle politique et syndical de l'unité du groupe agricole, il s'agit au contraire de fractionner cette catégorie socio-professionnelle [les agriculteurs] que la littérature, les mobilisations paysannes et le sens commun présentent le plus souvent sous des traits misérabilistes ou idéalisés. Les agriculteurs constituent en effet tout à la fois, selon les fractions dont on parle, des pans de la bourgeoisie et des sous-fractions des classes populaires. Le sous-groupe examiné ici, celui des agriculteurs d'une région de plateaux de l'est de la France [...] se rattache à l'ensemble des céréaliers, dont l'évolution sociale de l'après-guerre jusqu'à aujourd'hui correspond plus largement à celle des bénéficiaires du modèle productiviste agricole et les incorpore progressivement aux fractions hautes de l'agriculture, dans lesquelles on retrouve également une partie notable de la viticulture. Ces évolutions, loin d'être de simples réussites individuelles, s'inscrivent dans une mobilité sociale collective [...] emportant des régions toutes entières au gré des spécialisations agricoles, des vents favorables ou défavorables, produits à la fois de politiques publiques et de conjonctures économiques. Cet embourgeoisement structurel de longue période, qui tranche avec les représentations politiques, médiatiques, voire scientifiques, des groupes agricoles – plus particulièrement aujourd'hui, puisque la situation économique a subi une crise ces dernières années liée à de mauvaises conditions climatiques et à une baisse des cours – témoigne de l'impossibilité de parler en général « des agriculteurs ».

[...]

La période présente est paradoxale, puisque depuis 2014 la baisse des cours et les mauvaises récoltes liées à des aléas climatiques créent une situation inédite de plusieurs années successives difficiles, semblant inverser les vents favorables qui jusqu'aux débuts des années 2010 avaient porté ce groupe agricole. L'angoisse présente dit bien la fragilité, voire la réversibilité de ces mobilités sociales collectives, mais ne doit nullement empêcher de saisir les évolutions de plus long terme. L'approche [...] historique, au coeur des premiers chapitres de ce livre [...] montre à l'évidence que ces agriculteurs champions du productivisme n'ont plus rien à voir avec les paysans d'hier.

[...]

La dernière génération d'agriculteurs ici enquêtée n'a jamais été paysanne : ils investissent et prennent des risques nourris d'un éthos économique capitaliste fait de calcul et d'outils gestionnaires qui n'ont rien à envier au monde de l'entreprise en France ; ils participent à une économie de la production mondialisée encadrée par des banquiers, des comptables et des coopératives particulièrement compétents ; il n'ont pas d'accent campagnard, ils sont allés à l'école, souvent pour des études supérieures courtes, ils vont au supermarché, ils prennent des vacances, bref ils sont aujourd'hui inscrits dans la société des diplômés et la société de consommation.

[...]

Selon les options techniques, les types d'agriculture pratiqués, certaines catégories et régions de producteurs s'enrichissent en tirant profit des conjonctures politiques et marchandes tandis que d'autres se

paupérisent et luttent pour ne pas disparaître. De même, l'agrandissement d'une exploitation, souvent une condition de survie ou d'enrichissement des exploitants, se fait à une échelle microlocale et fréquemment très concurrentielle ne permettant qu'à certains et contre d'autres, de développer leur entreprise. Contrairement à l'industrie qui peut multiplier le capital, face à un stock fini de terres, les opportunités économiques et sociales des uns sont bornées par celles des autres. Par leurs multiples formes d'interdépendances, les groupes agricoles s'inscrivent dans des mobilités sociales rivales, et pourtant invisible si l'on s'en tient à l'unité agricole. En ce sens, au sein du groupe agricole, l'embourgeoisement des uns s'est inévitablement fait en partie contre les autres, rendant d'autant plus compliquée, voire explosive syndicalement, la question de l'enrichissement agricole.

Les coopératives agricoles en France : de la fourche à la fourchette en passant par l'industrie

Dans le domaine des céréales, l'essentiel de la collecte et de la première transformation (meunerie, malterie) est assuré par des groupes coopératifs. Ces coopératives sont la propriété de leurs membres, qui sont des agriculteurs. Pourtant, dès les années 1980, la gestion de ces coopératives a largement échappé à leurs membres (lire ci-après *Pratiques criminelles dans l'agro-alimentaire*). Les coopératives ont fusionné, donnant naissance à des groupes gigantesques qui.

Entre 1950 et 2016, le nombre de moulins en activité est pratiquement divisé par trente. Dans la période 1968 à 1984, la quantité écrasée en moyenne par moulin passe en revanche de 1918 à 5088 tonnes.

Nombre de moulins en activité en France²

1950	1968	1975	1984	2000	2016
9'000	2'795	1'875	1'267	650	356

En 2016, 55 % du grain écrasé³ l'était par 4 entreprises sur 34 sites de production, les 45 % restant étant écrasés par 355 entreprises sur 356 sites de production.

Dans ce contexte de concentration et d'industrialisation, les minotiers deviennent des proies faciles pour les coopératives céréalières qui, dès 1992, sont autorisées à prendre le contrôle de filiales à but commercial.

Les plus grosses coopératives s'engouffrent dans cette brèche : les coopératives céréalières rachètent des moulins à tour de bras. Un mouvement de concentration de grande ampleur au sein même du monde coopératif a lieu depuis lors. Entre 1965 et 2007, le nombre des coopératives agricoles a été divisé par deux. En 2000, les groupes d'entreprises, c'est-à-dire les coopératives qui maîtrisent des sociétés commerciales, représentent environ 7 % des coopératives mais 63 % de l'effectif salarié et près de 70 % du chiffre d'affaires total.⁴

Vivescia : un croissant sur dix en Europe

Le groupe Vivescia est aujourd'hui le premier meunier européen : il écrase 1,3 millions de tonnes de blé (blé dur et blé tendre confondus) par an. Il fournit 32 % des farines vendues en grandes et moyennes surface en France. À travers sa filiale de viennoiserie surgelées Délifrance, il produit un croissant sur dix en Europe. Il dispose d'une filiale de conseil pour les artisans boulangers qui souhaitent s'installer. Il est, avec sa filiale Malteurop, le leader mondial du marché du malt, matière première de la bière. Pour cette activité, il est présent dans toute l'Europe, mais aussi en Chine, en Russie, aux USA, au Canada et en Australie.

En ce qui concerne la meunerie, Vivescia a pris sa place de numéro un européen en procédant à l'acquisition de structures qui résultaient déjà d'une concentration. Ainsi la société Nutriox, aujourd'hui filiale à 100 % de Vivescia industrie, a été fondée en 2001 par la fusion des Grands Moulins de Paris, d'Euromill Nord (Reims et Saint-Quentin), des Grands Moulins Storione (Marseille) et d'Interfarine (Troyes).

Toutes ces activités sont effectuées par des sociétés qui sont des filiales à 100 % non pas de la coopérative elle-même, mais d'une holding, Vivescia industrie. Si la coopérative est actionnaire majoritaire de la holding, elle admet d'autres actionnaires non coopératifs. C'est par le biais de cette holding qu'est

2 Office interprofessionnel des céréales, *ONIC : 50 ans au service de l'interprofession céréalière*, ONIC, 1986, p. 45-46 et Steven L. Kaplan, *Raisonné sur les blés : essais sur les lumières économiques*, Fayard, 2017, p. 21 note 2. Pour 2000, meuneriefrancaise.com [consulté le 21 janvier 2018] et pour 2016 : Association nationale de la meunerie française, *Fiche statistique 2016, 2017*.

3 Dans le jargon de la meunerie, écraser des grains, c'est les moulin. On parle ainsi de capacité d'écrasement pour désigner la quantité de grain que peut moulin un moulin.

4 Maryline Filippi, Olivier Frey, René Mauget, «Les coopératives agricoles face à l'internationalisation et à la mondialisation des marchés» in *Revue internationale de l'économie sociale*, n°310, pp. 31-51.

récupérée la valeur produite par les filiales agro-industrielles, une valeur qui, dans le cadre coopératif stricte, devrait être réinvestie dans la coopérative.

Coopératives agricoles et boulangeries artisanales

Selon les statistiques officielles, environ 50 % de la farine produite en France est commercialisée par les boulangeries artisanales, c'est-à-dire des boulangeries où l'ensemble des opérations de panification sont effectuées sur le lieu de vente.⁵ Ces boulangers dits artisanaux fonctionnent dans le cadre de réseaux professionnels. Il s'agit parfois de franchises, parfois de sociétés à succursales, parfois de contrats d'utilisation d'une marque. Dans tous les cas, ces réseaux jouent astucieusement avec l'appellation boulangerie. Si on observe les enseignes des points de vente de la chaîne Paul, on constate que certains portent l'appellation et d'autres non. Cette pratique est parfaitement conforme à la législation. Dans le magazine professionnel *La Toque*, Magali Poulaillon, dirigeante d'une boulangerie alsacienne décrit ainsi son entreprise : « 25 points de vente dont 10 boulangeries »,⁶ comprenez dix sites sur lesquels le pain est fabriqué de A à Z.

Pour se donner une idée de la situation du secteur, nous avons établi un classement des différents réseaux de boulangeries en France.⁷

	Type de lien avec les points de vente	Groupe propriétaire	Activité du groupe propriétaire	Taille
Banette	Contrat d'utilisation de la marque	Nicot meunerie et Axereal	Meunier et coopérative agricole	3000 points de vente
Campaillette	Franchise	Vivescia	Coop. agricole	1800 points de vente
Baguépi	Contrat d'utilisation de la marque	Groupe Souflet	Collecteur de céréales, meunier et trader	1500 points de vente en France (2009)
Festival des pains	Contrat d'utilisation de la marque	Terrena, Dijon céréales, etc.	Coop. agricoles	1800 points de vente
Brioche dorée	Franchise	Groupe Le Duff	Boulangerie industrielle	615 points de vente dans le monde
Paul	Succursale et Franchise	Groupe Holder	Boulangerie industrielle, logistique, biscuiterie industrielle	500 points de vente en France
Copaline	Franchise	Vivescia	Coop. Agricole	Non communiqué

⁵ Franceagrimer, Observatoire des prix et des marges, filière céréales.

⁶ *La Toque Magazine*, « Centralisation et multiplication des points de vente », 7 janvier 2013.

⁷ Les sources principales sont les communications des entreprises elles-mêmes, soit par le biais de leurs sites internet soit par le biais de leurs rapports d'activités. Les données ont été complétées par les informations du site internet *L'observatoire de la franchise*.

Croustidor L'artisan boulangier	Franchise	Val de Gascogne	Coop. Agricole	Non communiqué
---------------------------------------	-----------	-----------------	----------------	----------------

Il n'existe pas de chiffre global qui permette de savoir combien des 33'000 boulangeries artisanales françaises sont liées à des réseaux. Les trois premières enseignes de ce tableau, Banette, Baguépi et Campaillette et Festival des pains regroupent exclusivement des boulangeries au sens du Code de commerce (fabrication du pain sur le lieu de vente, pas de surgelés). Elles représentent à elles seules, avec 8'100 points de vente, près de 25 % des 33'000 boulangeries françaises et sont détenues par des groupes actifs à l'amont de la filière (collecte de céréales et meunerie) et en particulier des groupes coopératifs.

Boulangerie industrielle et grandes surfaces

A côté de l'activité consistant à mettre en réseau des points de vente de pain, il existe bien entendu de véritables boulangeries industrielles. C'est ce qu'on appelle, dans la langue des investisseurs, la BVP industrielle, pour boulangerie viennoiserie pâtisserie industrielle.

La principale activité des entreprises de ce secteur est la production de viennoiseries et de sandwichs ou de bases de sandwichs (baguettes prétranchées par exemple). Ils produisent également des pains qui peuvent être précuits, surgelés, cuits ou pré-emballés. Ces produits sont vendus aussi bien aux grandes surfaces, qu'aux entreprises de restauration collective (cantines, chaînes hôtelières, aviation, transport ferroviaire, etc.) et... aux réseaux de boulangeries.

En France, la grande distribution n'est pas un acteur majeur de la production alimentaire industrielle, à l'exception du groupe Intermarché. En matière de boulangerie industrielle, Intermarché produit, par l'intermédiaire de sa filiale Agromousquetaires, 95'000 tonnes de pain et viennoiseries par an sur quatre sites de production en France.⁸ Cela signifie que l'ensemble des autres grandes surfaces s'approvisionne auprès des groupes de la BVP industrielle.

Selon le palmarès établi par Unigrains en 2013, six groupes français figurent parmi les géants mondiaux de la boulangerie-viennoiserie-pâtisserie industrielle.⁹

Groupe	Rang dans le classement mondial	Chiffre d'affaires du secteur en millions d'euros	Appartient à	Enseignes les plus connues
Le Duff	15	1'599		Brioche dorée. Le fournil de Pierre. Pizza dell'arte.
Holder	24	885		Paul, Ladurée
Délifrance	33	672	Vivescia (coopérative agricole)	
Pasquier	34	669		Brioche Pasquier
Céréalia	48	400		
Neuhauser	49	370	Souflet (Collecteur de céréales, meunier et trader)	

⁸ <https://fournilsdeconstance.com/fr/nos-sites-de-production/>

⁹ Unigrains, *Parts de marché 2013 des leaders de la BVP en France*, juillet 2014.

Pour donner une idée de la rapidité de l'évolution de ce marché, on notera que le groupe Le Duff, premier français du classement, voit son chiffre d'affaires doubler tous les cinq ans depuis 2005.¹⁰

Parmi ces six groupes, deux appartiennent à des sociétés actives dans la collecte de céréales : Délifrance à la coopérative Vivescia et Neuhauser au groupe privé (c'est-à-dire non coopératif) Soufflet, premier collecteur de céréales en France. En 2013, 20 % du marché de la boulangerie pâtisserie viennoiserie industrielle était détenu par des groupes actifs dans le domaine agricole.¹¹

10 <http://www.groupeleduff.com/home/chiffres-cles>

11 Unigrains, *Synthèse : parts de marché 2013 des leaders de la BVP en France*, juillet 2014.

Thierry Villelegier, directeur de la meunerie pour la coopérative agricole Terrena. Entretien au Salon international de l'agriculture 2019, lundi 4 février 2019.

La coopérative agricole Terrena est la deuxième coopérative polyvalente (qui gère plusieurs types de productions) en France en fonction du chiffre d'affaires. Elle collecte 1,8 millions de tonnes de céréales et oléo-protéagineux par an. Elle regroupe 29'000 agriculteurs qui exploitent 2 millions d'hectares et elle emploie près de 16'000 salariés. Elle fait depuis deux ans la promotion d'une marque de qualité intitulée Nouvelle agriculture.

« Des blés qui résistent mieux à leur environnement »

T. V. Avec notre programme « Nouvelle agriculture », nous proposons une promesse à cinq branches, si je puis dire. La première c'est la sélection des blés, de manière à avoir des blés plus robustes par rapport aux conditions pédo-climatiques et à la région. Donc des blés qui résistent mieux à leur environnement. La deuxième, c'est un suivi des productions agricoles avec des techniques plutôt modernes, avec notamment la surveillance par satellite des parcelles, ce qui permet de mettre la juste dose au bon endroit, de ne pas traiter quand il n'y a pas besoin. Une sélection des variétés associée à un pilotage plus rigoureux fait que globalement, on traite 25 % de moins qu'un blé traditionnel, dans les mêmes conditions, au même endroit.

Ensuite, au niveau du stockage, nous effectuons un stockage 100 % sans insecticides, car aujourd'hui, on sait que les résidus qu'on pourrait trouver dans la farine et donc dans le pain sont toujours liés à des pesticides de stockage. Aujourd'hui, la Nouvelle agriculture, c'est une promesse 100 % sans insecticides de stockage.

Et ça ne fait pas exploser les coûts ?

T. V. Les pesticides ça coûte cher, donc c'est aussi des économies d'échelle et c'est aussi de la fierté pour nos producteurs de faire un travail beaucoup plus sain et respectueux de l'environnement. Donc non, non, ça fait pas du tout exploser les coûts.

Après nous avons la promesse circuit-court. On n'a jamais plus de 200 kilomètres entre une production, un silo, un moulin et notre boulanger. Donc c'est tout un éco-système qui travaille ensemble. On est présents sur tout l'Ouest de la France Bretagne, Paris, Tour et le haut de l'Aquitaine.

Vous produisez quelles quantités de farine ?

T. V. On écrase 40'000 T de blé pour la boulangerie artisanale (GIE Festival des pains). L'ambition à 5 ans, c'est que 50 % de cette production soit en Nouvelle agriculture. Aujourd'hui, nous sommes presque à 30 %.

Le reste de ce que vous écrasez va pour la boulangerie industrielle ?

T. V. Oui tout à fait. Cela représente environ 140'000 T de farine vers l'industrie, dont une partie en Nouvelle agriculture. Certains des groupes industriels que nous fournissons sont sous cahier des charges Nouvelle agriculture.

« On a complètement segmenté le marché. »

Au niveau de la boulangerie artisanale, comment ça se passe ?

T.V. On est partie prenante dans la marque Festival des pains, qui est une marque nationale. Par ailleurs, on a notre propre marque Nouvelle agriculture qu'on propose à d'autres boulangers. Aujourd'hui, un boulanger, on estime qu'il ne peut pas porter toutes les promesses et un boulanger qui va porter Festival des pains, son marketing, il ne va pas porter la Nouvelle agriculture. Par contre, un boulanger qui va partir sur une promesse durable d'ancrage dans son territoire et de proximité, lui on va lui proposer la Nouvelle agriculture. On a complètement segmenté le marché.

Et vous en tant que coopérative, vous êtes présent sur tout les segments.

T.V. Exactement.

Y compris à l'export ?

T.V. On a fait un moment pas mal d'export parce que c'était globalement de l'export de bas prix. Aujourd'hui, on est à l'export sur notre savoir-faire meunier-boulangier français. Donc c'est sur des petits volumes, et on accompagne des gens qui vont monter deux trois boulangeries en Chine, deux trois boulangeries en Corée et on les accompagne sur le conseil technique boulangier et sur le conseil meunier. Donc c'est une stratégie de promotion du savoir-faire français plutôt que d'essayer de faire du volume à l'export.

« Les boulangers qui vont s'en sortir demain ce sont des gens qui auront vraiment conceptualisé leur *business model*. »

Alors si je veux devenir boulangier en Nouvelle agriculture, comme ça se passe ?

T.V. Le marché de la boulangerie aujourd'hui, il ne se porte pas très bien, hein. C'est un marché qui est en régression. Globalement, ceux qui vont s'en sortir demain ce sont des gens qui auront vraiment conceptualisé leur *business model*. Et donc, aujourd'hui, il y a des gens qui ont besoin d'une marque nationale comme Festival des pains chez nous, mais c'est Banette, etc. Et puis il y a d'autres boulangers qui ne se retrouvent pas dans une marque nationale. Ils auront plutôt un *business model* où ils peuvent marketer leur propre savoir-faire et leur démarche d'engagement auprès d'une filière, du respect de l'environnement, etc. C'est là qu'on arrive avec la Nouvelle agriculture.

Un boulangier Nouvelle agriculture, il proposera aussi de la viennoiserie et du snacking Nouvelle agriculture ?

La viennoiserie, aujourd'hui, nous, on milite pour que les artisans la refassent. Ils ne la refont pas tous, mais s'ils veulent défendre leur profession, il faut aussi qu'ils la fassent. Le snacking, c'est un passage obligé, hein. Mais on peut faire du snacking de très bonne qualité. On a des formations pour les aider à refaire leur viennoiserie, on a des formations pour les aider à refaire leur pain de mie, leurs buns de manière à pouvoir rivaliser avec les grandes enseignes. On a des recettes. On a des boulangers conseils qui vont accompagner les farines de la Nouvelle agriculture.

Ghislaine Bloch, « Le pain industriel déferle sur la Suisse, les boulangers se révoltent », *Le Temps*, 15 mai 2017

Près de 130'000 tonnes de produits de boulangerie industriels sont entrées en Suisse en 2016, un bond de plus de 3000% en 15 ans. Le tsunami est lié au protectionnisme helvétique, qui rend trop chers la farine et le beurre importés.

Chaque année, 75 boulangeries meurent en Suisse, soit plus d'une par semaine. Pour tenter de survivre et augmenter leur marge, certains boulangers ne pétrissent plus leur pâte eux-mêmes mais achètent des produits industriels, notamment les croissants, les viennoiseries, mais aussi certains pains.

« C'est un métier ancestral qui disparaît, au même titre que le forgeron ou le maréchal ferrant », s'inquiète Stéphane Mercuri, un boulanger-artisan qui confectionne encore ses baguettes et différentes spécialités dans son laboratoire de Senarclens près de Cossonay (VD).

Malgré les horaires de nuit, la difficulté de trouver des apprentis – leur nombre est passé sous la barre des 1000 – et la concurrence des stations-service et des supermarchés, Stéphane Mercuri s'accroche à son métier. Mais il est inquiet: au début des années huitante, on trouvait encore 4600 artisans-boulangers en Suisse, contre environ 1500 actuellement. En trente ans, deux-tiers d'entre eux ont disparu.

Pendant que les boulangeries artisanales disparaissent, la production de pain industriel est en augmentation. Surtout, les produits de boulangerie importés sont en forte progression. « En l'an 2000, 4000 tonnes de produits boulangers précuits ou surgelés passaient la frontière. Selon nos estimations, ce sont entre 120 000 et 130 000 tonnes de produits de boulangerie qui sont entrés en Suisse en 2016 », déclare Urs Wellauer, directeur de l'Association Suisse des boulangers artisans.

Les statistiques exactes font toutefois défaut. Début mai, le conseiller national du Parti bourgeois-démocratique (PBD) Lorenz Hess a déposé une interpellation pour connaître la consommation annuelle de produits de boulangerie, et décortiquer la filière des produits importés.

« Avec le principe du cassis de Dijon, le pain importé n'est pas taxé car il s'agit de produit transformé, explique Albert Michellod, boulanger à Leytron (VS) et président de l'Association valaisanne des artisans-pâtisseries-confiseurs. Par contre, si j'achète des matières premières en Europe, je suis fortement imposé – près de 1 franc le kilo – pour protéger l'agriculture suisse, ce que d'ailleurs je ne mets pas en question. » La farine lui coûterait un tiers de moins en France, et le beurre quatre fois moins.

Les produits industriels, eux, échappent à ce protectionnisme: « Les parlementaires n'ont pas su plafonner ces importations qui progressent de mois en mois », déplore Albert Michellod.

Aryzta, l'empire du pain industriel

D'où viennent ces produits de boulangerie importés? Et à qui sont-ils destinés? Les pains industriels sont surgelés, emballés et parcourent parfois plus de 1000 kilomètres par camion pour être réchauffés chez les restaurateurs, au sein des collectivités publiques ou des stations-service. En Suisse, les boulangers commandent surtout leurs croissants et pains chez Bonfrais Bongel, Delifrance ou Hiestand.

En 2009, ce dernier a fusionné avec l'Irlandais IAWS pour former Aryzta, qui pèse 3,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Le groupe fabrique ses produits dans ses sites suisses à Schlieren (ZH), Lupfig (AG) et Dagmersellen (LU). Mais aussi dans 65 autres sites de production en Europe, principalement en Allemagne, en Hollande, en Irlande, au Royaume-Uni, en Pologne ou en Scandinavie. Le groupe propose 1200 produits, dont 700 sont fabriqués hors de Suisse. Le groupe livre directement aux clients, mais aussi à des centrales d'achat comme Pistor en Suisse.

« Les boulangers représentent environ 20% de notre chiffre d'affaires global », affirme un cadre chez Aryzta qui préfère ne pas être cité. Les boulangers, mais aussi les fabricants qui alimentent les grandes surfaces, achètent principalement des pains saumurés (pain tessinois, bretzels) ainsi que des pains noirs, des baguettes ou des viennoiseries.

Le consommateur est-il trompé sur la marchandise? Même ceux qui possèdent devant leur devanture l'enseigne beige « Le pain la signature de l'Artisan » complètent leur stock quotidien chez des groupes industriels. « Environ 40% des boulangers ne font plus de viennoiserie. Ils commandent aussi du pain complet industriel pour compléter leur assortiment. Certains ne travaillent qu'avec ces produits et font du tort à toute la profession », déplore Albert Michellod.

« Il suffit d'avoir un CFC et de payer ses cotisations pour obtenir le label de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs. Il n'y a aucun contrôle qui est effectué », ajoute le boulanger valaisan Albert Salamin, Grand Maître de la confrérie des Chevaliers du bon pain. Mais rares sont ceux qui acceptent de le révéler.

Un boulanger à Lausanne – qui a fait depuis faillite – commandait tous ses produits sur catalogue. Il espérait augmenter ses marges et sauver son commerce en proposant les mêmes produits que centres commerciaux ou les stations-service. Une boulangerie dans une station de ski explique aussi ce choix: « Ce n'est pas possible de répondre à l'explosion de la demande en hiver. Nous sommes obligés de commander une partie du stock chez des industriels. »

Capitulation sur la viennoiserie

« Les boulangeries capitulent souvent sur la viennoiserie, notamment les pains au chocolat et les croissants. C'est beaucoup plus facile et plus rentable de les commander chez Delifrance que de confectionner des produits à base de pâte feuilletée », reconnaît Corinne Balducci, responsable marketing chez Delifrance, un groupe qui propose dans son catalogue 450 produits de boulangeries confectionnés essentiellement dans ses usines françaises.

« Un croissant acheté chez Bonfrais Bongel me coûterait entre 50 à 67 centimes, explique Stéphane Mercuri, le boulanger de Senarclens, en présentant le catalogue du groupe industriel qu'il repose sur son étagère. Le confectionner ici, dans ma boulangerie, représente un coût de 1 franc, voire 1 franc 10. Pour un pain bis de 500 grammes, je devrais déboursier 2 francs 45 chez Bonfrais Bongel. Son coût de production dans ma boulangerie s'élève à 2,70 à 2,80 francs. »

Pourtant, Stéphane Mercuri refuse catégoriquement de céder à la tendance, même s'il pourrait ainsi augmenter ses marges. « J'achète uniquement de la confiture, du fondant et du massepain industriels », dit-il.

Bataille de labels en vue chez les vrais boulangers

« Aujourd'hui, il faut offrir des spécialités et se battre pour l'authenticité du goût », estime Stéphane Mercuri qui propose pour sa part du pain au quinoa ou une spécialité à l'épeautre. Certains utilisent des anciennes variétés de céréales, adoptent une fermentation lente, une cuisson au four à bois ou travaillent avec des levains artisanaux. « Il faut laisser du temps au produit pour qu'il développe des arômes et mélanger ses farines comme le fait un peintre avec ses pigments. Le but est d'obtenir de l'unique. C'est ce qui nous différencie de l'industriel », estime Adrien Charlet de la boulangerie Charlet à la Baborleuse (VD).

Certains professionnels ont compris que leur salut passera par la qualité. « Nous sommes devenus des magasins de luxe. Il faudrait un label romand pour prouver que les boulangers produisent au moins 90% de leur production, estime Albert Salamin qui a rencontré le ministre démocrate-chrétien Christophe

Darbellay pour lui faire part de la problématique. Ce que nous souhaitons c'est que l'Etat nous aide à promouvoir nos produits dans la restauration collective, les cantines scolaires, les hôpitaux ou les EMS. »

Mentionner la provenance, comme pour la viande

Pour clarifier la situation, l'Association boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois a déjà pris les devants en introduisant un label, illustré par une cerise et dénommé « [Véritable Artisan](#) ». Celui-ci prouve qu'au moins 80% de la production est « faite maison ». « Environ 70 professionnels de la branche dans le canton de Vaud ont en fait la demande. Des contrôles se font, par la commission du label, de manière inopinée auprès des entreprises qui ont adhéré au cahier des charges », précise Yves Girard, secrétaire général de la société des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois.

Pour Stéphane Mercuri, il faut aller encore plus loin et indiquer systématiquement la provenance des pains sur les étals. « Ce que nous voulons, c'est que le consommateur puisse connaître le lieu de fabrication des produits, dit-il. Or, actuellement, comme le produit a été travaillé, la loi suisse n'oblige pas d'en mentionner la provenance. » Un avis que partage Adrien Charlet de [la boulangerie Charlet à la Barboleuse](#) (VD). Il estime aussi qu'il faudrait être plus exigeant que le label du « Véritable Artisan » et regrouper les boulangers qui réalisent 100% de leur production à l'interne. « Or, on m'a répondu que nous serions que trois ou quatre dans le canton à obtenir un tel label. »

Les moulins suisses tournent au ralenti

Dans l'industrie du pain, les conditions du marché et la concurrence n'ont jamais été aussi difficiles que durant l'année écoulée. Ainsi, le volume de mouture (céréales concassées pour faire la farine) traité par l'ensemble du marché suisse s'est contracté de 12 647 tonnes, soit un recul de 2,7% pour atteindre le niveau le plus bas des dix dernières années.

Cette baisse du marché pèse sur les moulins, à l'exemple du groupe Minoteries qui compte 197 employés et qui a réalisé un chiffre d'affaires en repli de 1,4% à 146,2 millions de francs en 2016.

« L'évolution négative du marché dans son ensemble n'est pas prioritairement imputable au changement des habitudes alimentaires, mais particulièrement à la situation problématique du franc suisse par rapport à l'euro, qui a de nouveau entraîné une nette augmentation des importations de produits prêts à consommer, estime Marc Müller, directeur général du Groupe Minoteries. La situation a des répercussions négatives sur toute la chaîne de valeur, aussi bien les moulins que les céréaliers. »

La Suisse comptait 40 moulins en 2011. Désormais, il en reste 32 sur tout le pays qui produisent au moins 500 tonnes par année.

Patrick Hermann, « Pratiques criminelles dans l'agro-alimentaire », *Le Monde diplomatique*, septembre 2017, p. 21.

En 2008, l'été avait été pourri, mais le cours mondial des céréales flambait. À la fin de l'hiver 2009, il fallait préserver les vingt mille tonnes stockées à Plouisy, aux portes de Guingamp, dans les immenses silos à plat de la société Eolys. Moisissures, charançons et parasites proliféraient dans les hangars. « *Au lieu de ventiler, et pour des raisons de coût*, raconte avec colère M. Laurent Guillou, *les responsables du site ont décidé de traiter avec du Nuvan Total.* » Une pompe doseuse pulvérise ainsi des centaines de litres de ce produit contenant du dichlorvos, un insecticide classé comme « *extrêmement dangereux* » et « *potentiellement mortel* » par l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) et interdit d'utilisation depuis mai 2007. Ce fils de paysan, employé à la réception des céréales, ne sait pas encore que sa vie vient de basculer. En février 2010, il réceptionne sans protection du triticale (hybride de blé et de seigle) traité avec du Nuvagrain (chlorpyrifos-méthyl) et du K-Obiol (deltaméthrine). Les mêmes symptômes apparaissent chez plusieurs employés : maux de tête, brûlures au visage et problèmes respiratoires. La dose maximale autorisée a été largement dépassée, selon le tribunal des affaires de sécurité sociale, qui a condamné pour faute inexcusable le groupe coopératif Triskalia, issu de la fusion d'Eolys avec les coopératives des agriculteurs du Morbihan et de Bretagne. Atteints d'hypersensibilité chimique multiple, deux salariés ont obtenu une indemnisation, mais ils attendent toujours la suite de leur plainte au pénal. Deux autres se battent depuis six ans pour être reconnus en maladie professionnelle. Ils sont tous sans travail.

[...]

À Plouisy comme à Glomel, seule semble avoir compté la rentabilité, et non les hommes. Ventiler ? Faire fonctionner les extracteurs ? La plupart des groupes coopératifs sont devenus des entreprises gérées par objectifs, avec, parmi les priorités, la réduction des frais de fonctionnement.

André Pochon, paysan retraité et auteur d'ouvrages de référence (2), a assisté au passage de l'autonomie à la spécialisation encouragée par la politique agricole commune (PAC) européenne : « *Dans les années 1950 et 1960, les paysans se sont regroupés dans de petites coopératives qui ont pris la place des négociants et des maquignons. L'accroissement de la taille des élevages a commencé dans l'aviculture, puis la filière porcine a suivi. Assez vite est arrivée l'importation d'aliments. Tout était taxé, sauf le soja. On pouvait nourrir les animaux au prix mondial, et la PAC garantissait les prix de vente, quels que soient les volumes produits. Le hors-sol s'est développé. L'industrialisation était partie, et la coopération a explosé, avec toutes les dérives qui nous ont menés à la situation actuelle. Le vide des campagnes a été organisé par le syndicalisme majoritaire et les coops.* »

Éleveur de porcs près de Guingamp, M. Thierry Thomas a observé de près cette dérive des coopératives : « *À l'époque, on avait de véritables administrateurs, qui savaient bien à quoi servait l'outil. Au milieu des années 1980, on a commencé à entendre qu'on entrait dans une ère de compétition et qu'il fallait se regrouper. Les directeurs financiers diffusaient la bonne parole dans les assemblées générales des coops. Elles ont commencé à se bouffer les unes les autres, et la gestion est devenue opaque pour les paysans-administrateurs. L'éloge de la réussite individuelle a relégué l'ambition collective au second plan.* »

Entre 1965 et 2007, le nombre de coopératives agricoles est passé de 5 700 à 3 200, dans un contexte de regroupement et d'insertion dans le marché : « *L'apparition au cours des années 1980 de la filialisation, renforcée par les lois de 1991-1992 sur les coopératives agricoles, a entraîné un basculement de l'activité des coopératives vers des filiales de droit commercial* », observent plusieurs chercheurs (3). Les coopérateurs ont perdu la maîtrise de la valorisation de leurs produits. Ainsi, dans la filière lait, la première coopérative française, Sodiaal Union, collecte le lait mais ne le transforme pas, pas plus que sa filiale Groupe Sodiaal, qui livre à Sodiaal International. La transformation est effectuée en aval par des sociétés financées en partie

par des capitaux privés, mais dont une partie appartient à la coopérative. Le producteur n'a aucune prise sur les stratégies de ces sociétés.

Même situation chez Laïta, né en 2009 du regroupement des activités laitières des coopératives Even, Terrena et Triskalia. Les adhérents vendent leur lait au groupe Triskalia, qui le revend à Laïta, cette dernière assurant la collecte et la commercialisation des produits vendus sous marques. « *Les paysans sont victimes d'un montage qui rend opaques la production et la répartition de la valeur ajoutée entre la filiale et la coopérative* », constate la Confédération paysanne du Finistère, qui a porté plainte en novembre 2016 pour extorsion. Le syndicat agricole observe un lien entre le faible prix — inférieur au coût de production, estimé à 350 euros les mille litres — payé aux éleveurs et la disparition des fermes, voire le nombre de suicides chez les agriculteurs. Ces derniers doivent satisfaire aux exigences de la coopérative en matière de volume et de qualité, sous peine de rupture de leur contrat sans indemnités. Mais ils n'ont pas de recours lorsque les engagements de prix ne sont pas tenus.

La démocratie interne, autre fondement des coopératives, est elle aussi battue en brèche. « *Dans les années 1980, il y avait encore du débat dans les assemblées générales, se souvient M. Thomas. Et puis, tout est devenu compliqué, et les paysans ont peu à peu accepté d'être dépossédés. Les questions devaient désormais être posées trois semaines avant l'AG ; ce qui aurait pu remonter vers le haut s'évaporerait dans les assemblées de section. C'était fini, le débat était mort. Les adhérents ont lâché prise et ne sont plus allés aux assemblées.* »

Dans le grand bal des rachats, fusions et concentrations, la plupart des paysans sont restés au bord de la piste. Et avec de plus en plus de chaises vides : on comptait 150 000 exploitations en 1970 ; il n'en reste plus qu'environ 30 000. Poussées par les incitations de la PAC (soutien à l'export) et les règles de l'Organisation mondiale du commerce, les coops ont commencé à jouer leur partition sur le marché international avec les mêmes méthodes que les industriels. Les années 1990 ont vu ainsi l'Union coopérative de l'Argoat (UCA) tenter un projet de plantation de milliers d'hectares de manioc à Madagascar. Une tentative qui a fait long feu, mais qui montre la volonté des dirigeants des groupes coopératifs de jouer dans la cour des grands.

Faut-il s'étonner, dès lors, que Triskalia ait acheté des haricots en Espagne en 2014, laissant sur le carreau nombre d'agriculteurs français qui s'étaient engagés dans cette production en lui achetant semences, engrais et produits phytosanitaires ? « *Ils ont oublié leur rôle originel*, constate l'un d'entre eux. *Beaucoup d'agriculteurs ne peuvent pas aller ailleurs, car ils sont endettés auprès du groupe. C'est la base du système.* » Plus récemment, le même groupe a importé du maïs traité à la phosphine en provenance du port roumain de Constanța (4). La direction dit avoir été avertie par son fournisseur, la Cobrena Achats, union de coopératives détenue en partie par Triskalia. Ce sont en fait des salariés de Plouisy qui ont donné l'alerte après avoir consulté des bordereaux laissés sur un bureau de l'entreprise. Sise à Loperhet (Finistère), la Cobrena est chargée de l'achat des matières premières (céréales, vitamines...) nécessaires à la fabrication des aliments. Déchargées sur le port de Brest en décembre 2016 par un vraquier polonais battant pavillon des Bahamas, ces 25 000 tonnes de maïs avaient été désinsectisées par fumigation à l'hydrogène phosphoré, ou phosphine. Ce gaz, mortel par inhalation, peut provoquer des lésions oculaires graves, selon l'INRS. En février 2008, il avait provoqué la mort d'un marin roumain sur le cargo *Susie*, qui transportait huit mille tonnes de pois (5). Selon la direction de Nutréa-Triskalia, les analyses effectuées sur les soixante tonnes livrées à Plouisy (sur les six mille tonnes prévues) n'ont révélé aucun résidu de ce produit. Lors d'une audition menée par une commission sénatoriale sur les pesticides, en septembre 2011, M. Dominique Bricard, directeur général de Nutréa, affirmait pourtant : « *L'un de nos objectifs est de rendre nos sites exemplaires en matière de risque.* »

Les groupes coopératifs contrôlent eux-mêmes la qualité des produits. Le laboratoire d'analyse de Triskalia, Capinov, est ainsi censé garantir la sécurité des productions de la coopérative. Mais, en 2014, la Cour des comptes notait : « *L'obligation de transmettre des résultats d'analyse non conformes ne pèse aujourd'hui que sur les professionnels, alors même que cette communication est contraire à leurs intérêts.* » En juillet 2015, la

Cooperl a été condamnée pour faux, escroquerie et tromperie par le tribunal correctionnel de Saint-Brieuc : le groupe coopératif, leader de la filière porcine industrielle, avait truqué ses analyses afin d'écouler près de deux mille tonnes de viande contaminée à la salmonelle. Les vétérinaires spécialisés en élevage industriel sont devenus salariés des coops dans les années 1990, et l'administration se contente de contrôler... l'autocontrôle, dans un contexte de réduction des effectifs de la direction générale de l'alimentation.

« Rien ne se perd, tout se transforme ». Lorsqu'il y a de la casse dans les élevages, les camions tournent pour faire de la « reprise » des aliments distribués, mais ceux-ci sont mélangés à de nouvelles céréales et repartent vers les exploitations. Avec quelles conséquences pour les consommateurs ? La question sera peut-être examinée grâce à l'initiative des ex-salariés de Triskalia auprès de la commission des pétitions du Parlement européen. Le 25 avril 2017, cette dernière a unanimement demandé à la Commission européenne d'enquêter sur l'utilisation des pesticides dans l'entreprise Triskalia et plus largement dans le secteur agroalimentaire en Bretagne.

(2) André Pochon, Les Sillons de la colère. La malbouffe n'est pas une fatalité, La Découverte, Paris, 2006.

(3) Maryline Filippi, Olivier Frey et René Mauget, « Les coopératives agricoles face à l'internationalisation et à la mondialisation des marchés », Revue internationale de l'économie sociale, n° 310, Paris, 2009.

(4) Communiqué de l'union régionale Solidaires Bretagne et du Collectif de soutien aux victimes des pesticides de l'Ouest, 21 décembre 2016.

(5) Communiqué de presse de l'association Mor Glaz, Landerneau, 27 janvier 2017.

Dominique Baillard, « Comment le marché mondial des céréales s'est emballé », *Le Monde diplomatique*, mai 2008, pp. 12-13.

Trente-sept pays sont menacés de crise alimentaire, selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui organise un sommet spécial en juin à Rome. Les instances internationales s'attendent au pire : multiplication des émeutes (qui ont déjà fait plusieurs morts dans le Sud) et pénurie touchant des millions de personnes. Des secours financiers sont annoncés, dérisoires au regard des besoins. Et la question du rôle de l'agriculture dans le développement est posée.

Émeutes contre la « vie chère » au Burkina Faso et au Cameroun, manifestations contre la hausse du prix du pain à Dakar (Sénégal), etc. Les populations africaines subissent les conséquences de la hausse des prix mondiaux des céréales. Le cours du riz importé d'Asie enflamme dangereusement, alors que ceux des autres grains battent tous les records sur les marchés américains.

En ce début de millénaire, la sécurité alimentaire redevient un sujet de préoccupation, y compris dans les pays industrialisés. Des observateurs, tel Jean Ziegler, jusqu'à récemment rapporteur spécial des Nations unies pour le droit à l'alimentation, évoquent la crainte de famines dans l'ouest du continent noir (1). Même au Royaume-Uni, où l'agriculture fut sacrifiée sur l'autel de la révolution industrielle (2), le département chargé des affaires rurales, de l'alimentation et de l'environnement s'est ému des dangers pesant sur la sécurité alimentaire dans une étude parue en décembre 2006 (3).

A peine un an plus tard, la rue s'enflamme contre la vie chère, non pas à Londres, mais dans les villes de l'hémisphère Sud, où l'on dépend aussi des importations pour se nourrir. Mais avec un revenu sans commune mesure avec celui des Britanniques. Entre-temps, les prix – lait, huile, riz ou blé – ont explosé. Et c'est sur le marché des céréales que la flambée se révèle le plus spectaculaire.

Durant l'été 2007, au moment où les agriculteurs de l'hémisphère Nord moissonnent, les cours font la culbute : à la chambre de commerce de Chicago, la référence pour le commerce mondial des graines, le cours du blé passe de 200 dollars (126 euros) à 400 dollars (252 euros) la tonne entre mai et septembre. Même scénario à Paris, où le blé meunier atteint un sommet au début du mois de septembre : 300 euros la tonne. A la mi-mars 2008, lorsque les Etats-Unis ont quasiment épuisé leurs capacités d'exportation, les prix montent encore. Le boisseau (27 kilos) dépasse le niveau symbolique des 13 dollars. Un record historique. En un an, le blé a augmenté de 130 % sur le marché à terme américain.

Pris au dépourvu, minotiers, fabricants de pâtes ou d'aliments destinés au bétail protestent vivement dans les pays développés. Depuis plusieurs années, on observe un décalage entre l'offre et la demande. Les stocks finaux – ce qui reste dans les silos des pays producteurs avant le début des moissons – se contractent tandis que la demande s'accroît : le marché ne se régule plus par l'accroissement de l'offre mais par le recours aux réserves accumulées dans les grands pays exportateurs.

Des bénéfices astronomiques

Cet équilibre précaire se rompt en 2007 sous l'effet de deux événements : d'une part, la hausse de la demande générée par le boom des agrocarburants (4) ; d'autre part, de mauvaises récoltes dues aux aléas climatiques. Deux phénomènes qui portent à leur paroxysme les tensions causées par la demande croissante des pays émergents comme la Chine. Le premier phénomène absorbe 10 % de la production mondiale de maïs. Mais il n'est que partiellement responsable de la hausse spectaculaire des prix des céréales car les Américains, les principaux fabricants d'agrocarburants concernés, ont dopé leur production de maïs pour répondre à cette nouvelle demande (lire « L'éthanol, nouvel euphorisant des responsables américains »).

Le second facteur a joué un rôle déterminant en 2007 : la sécheresse en Australie, le manque de soleil et le trop-plein d'eau en Europe, enfin le gel en Argentine ont anémié la production. On est loin de la pénurie mais, dans les salles de marché où la ligne des stocks finaux constitue le principal horizon des décisions de vente ou d'achat, leur baisse substantielle a favorisé la hausse des cours tout au long de la campagne.

Le blé est consommé à peu près partout. Ses propriétés physiques en font l'unique céréale panifiable : elle est irremplaçable pour fabriquer du pain, des pâtes ou de la semoule. C'est de loin la céréale la plus échangée – un cinquième de la production mondiale circule d'un continent à l'autre –, mais sa production à destination du marché mondial est l'apanage d'une poignée de pays, les Etats-Unis, certains pays de l'Union européenne, l'Australie, le Canada et l'Argentine étant les plus grands exportateurs.

La croissance économique des pays émergents, couplée à leur urbanisation, a modifié en profondeur le comportement alimentaire de l'humanité : on mange plus, et surtout plus de viande. Les Chinois, par exemple, en consomment cinq fois plus en 2005 qu'en 1980. Or il faut 3 kilos de grain pour produire 1 kilo de volaille, et plus du double pour obtenir 1 kilo de bœuf. Les céréales fourragères tout comme les oléagineux font partie du menu quotidien du bétail.

Avec l'augmentation de la population mondiale et l'élévation du niveau de vie dans les pays émergents, la demande solvable en céréales croît inexorablement. Les exportations mondiales de blé ont été multipliées par trois entre 1960 et le début des années 2000. L'Egypte, l'ancien grenier à blé de la Rome antique, en est à présent le premier importateur. Sur le pourtour méditerranéen comme en Afrique subsaharienne, l'accroissement des importations à bon marché pendant les décennies d'abondance a asphyxié l'agriculture locale. La facture alimentaire de ces pays est devenue exorbitante. Dans un rapport de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), publié en juin 2007, l'économiste Adam Prakash estime que le panier d'importations alimentaires coûtera en moyenne 90 % de plus qu'en 2000 pour les pays les moins avancés (5). Quelques mois plus tard, le 9 novembre 2007, les experts de l'agence des Nations unies enfoncent le clou : dans une conférence de presse tenue à Dakar, M. Henri Josserand, chef du service mondial d'informations et d'alertes rapides à la FAO, considère qu'entre 2006 et 2007 la facture alimentaire a crû d'un tiers pour les pays africains, voire de 50 % pour les plus dépendants (6) (lire « Rares sont les agriculteurs qui cultivent le blé »).

Les grands pays exportateurs sont les premiers bénéficiaires de la situation. Les Etats-Unis, en tête, enregistrent un revenu agricole record à l'exportation : 85 milliards de dollars (53 milliards d'euros) en 2007. Selon les estimations du département américain à l'agriculture, le cru 2008 paraît encore plus prometteur. En France, les céréaliers ont doublé leur revenu. Plus discrètes, les grandes maisons de négoce enregistrent des bénéfices astronomiques.

A l'autre bout de la chaîne, dans les pays en voie de développement importateurs nets, la colère gronde. Des émeutes ont éclaté au Mexique (7), au Sénégal, au Maroc, en Mauritanie. Dans ces pays, l'agriculture locale ne couvre pas les besoins. Or, si la hausse du panier de la ménagère est supportable dans les économies développées, où l'alimentation ne représente plus que 14 % des dépenses, elle devient ingérable dans les Etats d'Afrique subsaharienne, où l'on y consacre 60 % du revenu.

Affectés par l'inflation de l'alimentation, les pays émergents et traditionnellement exportateurs ont érigé des barrières pour maintenir les prix locaux à un niveau abordable. L'Argentine (8) et la Russie ont imposé des taxes à l'exportation ainsi qu'un encadrement des volumes expédiés. Une fois répercutées sur le marché mondial, ces mesures ont encore accru les tensions.

Les pays les plus exposés, les importateurs nets, ont recours aux subventions lorsque leurs finances le permettent. En septembre dernier, au Maroc, l'augmentation du prix du pain décidée par le syndicat des boulangers a provoqué de violentes manifestations dans plusieurs villes. Craignant que la colère de la rue ne vire à l'émeute, le gouvernement a préféré annuler l'augmentation et suspendre plusieurs taxes sur

l'importation du blé pour soulager les minotiers. Le gouvernement tunisien a même demandé aux boulangers de réduire le poids du pain pour éviter d'en augmenter le prix.

D'après l'agronome Marc Dufumier, une famine peut éclater au moindre incident climatique (9). Elle sera d'autant plus difficile à juguler que les stocks de l'aide alimentaire mondiale s'amenuisent dangereusement. « Lorsque le prix du blé monte, l'aide alimentaire s'estompe, fait remarquer cet expert en agriculture comparée. La générosité des pays du Nord s'exprime quand ils disposent de surplus. L'aide fait baisser les stocks et contribue à soutenir les prix chez eux. Mais, dès que les prix s'envolent, ils vendent à qui exprime une demande solvable. » Les chiffres publiés par le Conseil international des céréales (CIC) (10) le confirment : au cours de l'exercice 2005-2006, 8,3 millions de tonnes de graines ont été expédiées au titre de l'aide alimentaire ; 7,4 millions seulement en 2006-2007. L'aide devrait tomber à 6 millions de tonnes pour la campagne qui s'achève.

Les « émeutes de la faim » ne sont pas près de s'éteindre : tant que l'offre ne satisfera pas la demande, les prix continueront à grimper. Pour inverser la tendance, les gouvernements pourraient en appeler à l'« impératif de la consommation citoyenne », comme le suggère un éditorialiste tunisien (11), et demander à la population de manger moins de couscous, moins de pain et surtout moins de viande. L'injonction a peu de chances de recueillir un écho favorable dans les pays où le menu quotidien commence à s'améliorer. Sans parler de ceux qui, jusque-là, n'y ont pas accès.

En Chine par exemple, le ministère de la santé encourage les femmes à consommer des produits lactés pour absorber plus de calcium. Or qui dit lait, dit bétail... et cargos de tourteaux et de céréales pour nourrir le cheptel. La demande va selon toutes probabilités s'amplifier dans les années à venir.

Il faut aussi compter avec le phénomène spéculatif. « Soyez un acteur de la volatilité des marchés agricoles. Ne restez plus spectateur. Informez-vous », lançait, à l'automne 2007, Financeagri, une société française d'informations spécialisées en matières premières agricoles, dans un courriel adressé à tous les intervenants de la filière. Cette offre commerciale illustre la révolution en cours sur les marchés à terme agricoles : initialement créés pour couvrir le risque de variation de prix, ils sont devenus des terrains de chasse appréciés par tous les spéculateurs, qu'ils soient réguliers comme les investisseurs et les négociants, ou occasionnels, comme les agriculteurs. L'arrivée des premiers a bouleversé les cotations en alimentant la volatilité des cours.

Les indices agricoles, qui répercutent l'évolution des cours, font un tabac auprès des fonds d'investissement. Entre la fin du premier trimestre et la fin du quatrième trimestre 2007, c'est-à-dire au moment où les marchés de céréales se sont envolés, le volume des capitaux gérés par les fonds d'investissements cotés (ETF dans le jargon de la finance) sur les produits agricoles européens a quintuplé. Il est passé de 156 millions de dollars (99 millions d'euros) à 911 millions (583 millions d'euros) selon la Barcap (filiale de la banque britannique Barclays spécialisée dans l'investissement) (12). Selon la même source, l'encours des fonds placés sur les marchés agricoles américains a fait un bond encore plus grand : il a été multiplié par sept entre le premier et le dernier trimestre de l'année 2007.

L'accroissement d'une population de plus en plus gourmande et carnassière et la sous-évaluation des produits agricoles par rapport aux autres matières premières pourraient installer la flambée des produits agricoles dans la durée. Si les marchés des métaux et de l'énergie sont en effervescence depuis cinq ans, pour les produits agricoles ce n'est que le début.

Un autre facteur a séduit les investisseurs : la convergence entre le prix des produits énergétiques et celui des céréales destinées à l'industrie des agrocarburants. Dans cette atmosphère euphorique, le producteur cherche lui aussi à maximiser ses profits. « Les prix élevés ont conduit à renforcer l'individualisme des opérateurs », constate l'analyste d'une grande maison de négoce. En France, beaucoup de contrats n'ont pas été honorés, notamment pour la livraison de blé meunier et d'orge brassicole. Estimant qu'ils tireraient

un meilleur parti d'une vente directe aux industriels, les producteurs ont dû rembourser les coopératives lésées.

Cette attitude est une réaction bien compréhensible, reconnaît M. Philippe Mangin, président de Coop de France (13) : « Les paysans n'ont jamais été confrontés à autant de volatilité. Les cours ont été multipliés par trois en quinze mois, il y a de quoi faire tourner la tête, surtout après trois ans de vaches maigres. » Néanmoins, il déplore cette évolution. Face à la concentration de la demande industrielle et au désengagement des pouvoirs publics, la solidarité des producteurs, garantie par le mouvement coopératif, serait très utile.

Selon les estimations du CIC, les agriculteurs commencent à réagir : la surface plantée en blé devrait augmenter de 4 % en 2008. Une progression comparable à celle observée lors du dernier coup de chauffe sur le marché des céréales, en 1995-1996. Mais, si l'on tient compte de l'ensemble des céréales, peu de pays disposent des moyens techniques et surtout des terres disponibles. « La terre est un placement d'avenir », assure l'investisseur britannique Jim Slater. Après avoir fait fortune sur le marché des métaux, il s'oriente vers l'agriculture en privilégiant les placements dans les programmes d'irrigation.

Avarice des pays donateurs

La Russie, avec ses vastes steppes de Sibérie orientale, et l'Ukraine, avec ses fameuses terres noires, ont vocation à développer leur agriculture. Mais le climat continental rend l'entreprise aléatoire, le gel pouvant, d'une année à l'autre, faire brutalement chuter les rendements. En revanche, l'Argentine et le Brésil peuvent convertir pampa et forêts en terres cultivables. « Il y a encore des gains de productivité que les gens ne soupçonnent pas », estime Dufumier. Davantage qu'en Europe, où le rendement à l'hectare est le plus élevé du monde, l'avenir de l'agriculture d'exportation se trouve sans doute dans ces pays neufs où les coûts de production sont les plus bas et les rendements encore faibles. Un avenir qui implique la généralisation des organismes génétiquement modifiés (OGM), déjà omniprésents en Argentine, et un cortège de conséquences néfastes pour l'environnement, comme la déforestation au Brésil.

Quant aux pays les plus affectés par le choc céréalier, leur salut passe par la renaissance de leur agriculture. Parce qu'il a su renforcer la sienne, le Mali se trouve relativement épargné. Grâce aux investissements dans la production rizicole du delta du Niger et grâce au bon sens des cotonculteurs. Déçus par la détérioration du prix offert par les sociétés cotonnières pour un kilo de coton graine, ils ont utilisé les intrants accordés à cette culture pour leurs semis de sorgho ou de maïs. Au Burkina Faso voisin, les champs de soja ont avantageusement remplacé l'arbre à laine. Confronté à l'avarice des pays donateurs dont il dépend, le Programme alimentaire mondial s'emploie à soutenir la production intérieure en intensifiant ses achats locaux. En Afrique de l'Ouest, leur part a crû, de 13 % en 2005 à 30 % en 2007.

La flambée du prix des céréales pose à nouveau la question du rôle de l'agriculture dans le développement. Celle-ci devrait se situer au cœur de la réforme de la politique agricole commune (PAC) en Europe ainsi que des négociations de Doha. Ironie de l'histoire, la Banque mondiale, qui a contribué à affaiblir les agricultures des pays en imposant la libéralisation de l'économie, place ce secteur au centre des efforts de lutte contre la pauvreté dans son rapport 2008 sur le développement.

(1) Lire sur notre site « Réfugiés de la faim » (mars 2008).

(2) Entre 1770 et 1870, la part de ce secteur dans le revenu national est passée de 45 % à 14 %.

(3) « Food Security and the UK : An Evidence and Analysis Paper », décembre 2006. Avec la flambée des matières premières agricoles, la sécurité alimentaire devient un thème récurrent dans les interventions des responsables politiques britanniques. Cf. Jenny Wiggins et Javier Blas, « Expensive tastes : Rising costs force food up the political agenda », Financial Times, Londres, 24 octobre 2007.

(4) Lire Eric Holtz-Giménez, « Les cinq mythes de la transition vers les agrocarburants », Le Monde diplomatique, juin 2007.

(5) Perspectives de l'alimentation 2007, Rome, 7 juin 2007.

(6) www.irinnews.org/fr/ReportFrench.as...

(7) Lire Anne Vigna, « Le jour où le Mexique fut privé de tortillas », Le Monde diplomatique, mars 2008.

(8) En Argentine, à la mi-mars, le gouvernement de Mme Cristina Fernández de Kirchner a annoncé l'augmentation de près de 9 % de l'impôt sur les exportations de soja, de tournesol, de maïs et de blé. Estimant que l'augmentation des prix du soja (70 % en 2007) justifie cette hausse, il entend

l'utiliser pour redistribuer les richesses envers les secteurs les plus pauvres. La mesure a provoqué deux semaines de grève des grands propriétaires et des agriculteurs, entraînant une pénurie organisée d'aliments dans les villes.

(9) Lire Marc Dufumier, *Agricultures africaines et marché mondial*, Fondation Gariel Péri, Paris, 2007.

(10) Le CIC regroupe tous les signataires de la convention sur le commerce des céréales. Il tient deux sessions ordinaires chaque année, généralement l'une en juin et l'autre en décembre. Son rôle est de surveiller l'exécution de la convention, de débattre de l'évolution et de l'orientation des marchés céréaliers mondiaux, et d'assurer un suivi des modifications apportées aux politiques céréalières nationales et de leurs implications éventuelles pour le marché. Cf. www.igc.org.uk/fr/aboutus/default.aspx

(11) Larbi Chennaoui, *La Presse de Tunisie*, Tunis, novembre 2007.

(12) Etude trimestrielle, « The commodity refiner », consacrée aux marchés de matières premières.

(13) www.cooperation-agricole.coop/sites/cfca