

Les Rencontres d'Occitanie

GROUPE LA DÉPÊCHE DU MIDI



Les Rencontres d'Occitanie sont un nouveau cycle de conférences-débats lancé en 2017 par le Groupe La Dépêche du Midi. Chaque mois, des personnalités de premier plan viennent enrichir la réflexion des décideurs locaux sur des thèmes majeurs pour l'avenir de notre nouvelle Région (recherche, éducation, culture, innovation, export, environnement, tourisme, aéronautique). Ces rencontres se placent au cœur des défis que doit relever l'Occitanie et souhaitent accompagner l'appréhension d'un monde en constante mutation.

Cinquième édition La sécurité des aliments Mercredi 24 mai 2017

Stéphane Layani
Président du Marché International de Rungis
PDG de la SEMMARIS



Depuis 2012, Stéphane Layani préside la Semmaris qui gère le plus grand marché de produits frais au monde, Rungis. Haut fonctionnaire, énarque, il a œuvré à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), à l'Inspection Générale des Finances, auprès de plusieurs ministres comme Conseiller et à la Commission Européenne. Stéphane Layani travaille à l'exportation du savoir-faire de Rungis à l'étranger mais aussi en France. La Semmaris vient ainsi d'être choisie pour gérer le marché d'intérêt national (MIN) de Toulouse, le 2ème de France en taille.

Bernard Salles
Directeur du laboratoire TOXALIM - UMR 1331



Pharmacien, vétérinaire, Bernard Salles est professeur de toxicologie. Il est spécialiste reconnu, au plan national et international, des contaminants alimentaires. Depuis 2011, ce scientifique dirige à Toulouse le plus grand laboratoire de France consacré à cette question, TOXALIM, unité de recherche mixte de l'INRA regroupant près de 130 chercheurs, ingénieurs et techniciens. Bernard Salles a été l'un des tous premiers à alerter sur les dangers du bisphénol A, présent notamment dans les tétines et les biberons. Ses recherches portent, entre autres, sur les pesticides, les emballages plastiques et les OGM.

123 567 Chiffres clés

90%

90% des accidents alimentaires viennent de la rupture de la chaîne du froid. Une intoxication sur 3 arrive à domicile en raison de négligence (750 000 cas recensés chaque année en France).

1/3

Un cancer sur trois pourrait être évité si on veillait davantage au contenu de nos assiettes. Certaines études montrent que la réduction du risque pourrait se situer entre 20 et 50%, ce qui est considérable. Or, les Français ne consacrent que 10 à 12% de leurs dépenses à l'alimentation.

250

L'Occitanie peut se vanter de posséder 250 produits sous signe de qualité (porc noir de Bigorre, agneau de Lozère, roquefort, chasselas, etc.) ce qui fait d'elle la première région de France labellisée.

Sources : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, INSERM, Insee

Contenu de la conférence

La sécurité des aliments est le degré zéro de la consommation : il s'agit d'une évidence. Même si le risque zéro n'existe pas, la France est l'une des nations les plus avancées sur le sujet : chaîne du froid, contrôles vétérinaires systématiques, travail de surveillance des agences sanitaires, etc. C'est d'ailleurs un français, Charles Tellier, qui a inventé le tout premier bateau frigorifique, en 1876. Rungis, qui fêtera bientôt ses 50 ans, a été décidé pour des raisons sanitaires : éviter que les produits frais se retrouvent en cœur de ville. La conception de son bâtiment dans le respect de la "marche en avant", sa logistique du froid ultra-performante, et la présence sur place d'une centaine de fonctionnaires des services de contrôle permettent de garantir traçabilité et sécurité.

En 2015, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a ainsi choisi le marché de Rungis pour le lancement de la Journée Mondiale de la santé. L'agriculture raisonnée, le bio, les labels de signes de qualité, les circuits courts, les produits pas ou peu transformés peuvent rassurer le consommateur en proie ces dernières années à une forme de défiance. Les marchés de gros comme Rungis ou le MIN de Toulouse peuvent jouer, en ce sens, le rôle de "médiateurs de confiance".

Les sources de contamination des aliments peuvent être naturelles ou provenir des actions de l'Homme. Il existe plus de 3 000 additifs alimentaires (antibiotiques, pesticides, métaux, etc...) qui ont une influence sur nos denrées. Pour la grande majorité d'entre eux, les scientifiques ont mené des recherches permettant d'indiquer les doses en-dessous desquelles ils sont sans effet. Il s'agit de la "Dose Journalière Admissible", qui est calculée avec des marges importantes. **La plupart de ces substances sont réglementées et contrôlées.**

À Toulouse, le laboratoire Toxalim s'intéresse aux effets à long terme - même à petite dose - et à l'interaction de ces contaminants sur l'organisme humain et aux risques de pathologies chroniques comme le diabète, l'obésité et le cancer, qui sont en explosion au niveau international. L'une des questions les plus aiguës actuellement porte sur les populations les plus fragiles comme les femmes enceintes ; l'un des véritables enjeux scientifiques actuels est de connaître l'impact des toxiques dès la vie fœtale.

**Principe d'organisation où les denrées propres ne croisent jamais des produits sales ou souillés (déchets, emballages, produits terreux, vaisselle sale...).*



Stéphane Layani et Bernard Salles accueillis par Marie-France Marchand-Baylet, PDG du Groupe La Dépêche du Midi, et Jean-Benoit Baylet, Directeur Délégué du Groupe.



Verbatim

• "Les nouvelles menaces, il est vrai, sont les contaminants chimiques. Mais l'agriculture raisonnée et le bio peuvent beaucoup nous en protéger, à condition que ces produits ne soient pas emballés et consommés frais. De ce point de vue, **l'offre des marchés de gros est totalement adaptée.**"
Stéphane Layani

• "Avec l'exode rural, le consommateur s'est éloigné du produit, ce qui a créé une forme de méfiance. Il faut rétablir ce lien par des **médiateurs de confiance** comme les signes de qualité, les primeurs et les artisans. Nous devons aussi veiller à ne pas trop déstructurer la chaîne de production, source là-aussi de défiance. Stéphane Layani

• "**L'Occitanie possède un terreau formidable de produits.** Le patron de Rungis que je suis a tout intérêt à y avoir un hub, une plateforme, pour les centraliser, les vendre localement d'abord et jouer intelligemment les complémentarités. Avec le MIN de Toulouse, nous allons donner **une nouvelle impulsion au commerce gastronomique** car l'Occitanie est région de bonne chère.
Stéphane Layani

• "Depuis l'alchimiste Paracelse, on sait que toute substance est un poison potentiel. Et comme il le disait : c'est la dose qui fait le poison. Mais depuis le XVI^e siècle, on a heureusement fait des avancées et **on sait dire pour un grand nombre de toxiques, la dose en-dessous de laquelle il n'y a pas d'effet sur l'homme.**" Bernard Salles

• "Nous sommes exposés à des dizaines de milliers de substances chimiques. Il y a des mélanges. La question qui se pose aux toxicologues est de savoir si cette exposition non pas à une mais à plusieurs substances, même en-dessous des doses légales, **a des effets, négatifs ou inattendus, sur notre santé.** C'est le véritable challenge actuellement." Bernard Salles



QUESTIONS / TÉMOIGNAGES

Jean-Denis Bailly, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire de Toulouse (membre de Toxalim), spécialiste de l'hygiène des aliments



"La sécurité des aliments est une notion très complexe. D'un côté, il y a les dangers d'origine biologique, pour lesquels tout le monde a connu au moins une fois dans sa vie un effet néfaste et qui font l'objet de mesures précises pour en diminuer le risque - en la matière, la France et l'Europe sont bien loties. De l'autre côté, il y a des dangers de nature chimique, qui ne se manifestent qu'après de longues périodes d'exposition, souvent à faible dose, et pour lesquels nous ne sommes qu'au début de l'identification car ils sont très complexes en raison des interactions et des mélanges. On peut d'ailleurs constater que ce qui a permis de réduire les premiers, a en partie généré les seconds. C'est le cas, par exemple, des pesticides."

Est-ce que les nouvelles technologies changent vos métiers, notamment la data santé et les objets connectés ?

Christian Liberos, Directeur Associé de KPMG France



Stéphane Layani : *Nous travaillons beaucoup sur ces sujets. Nous sommes, par exemple, en train de développer des outils de traçabilité extraordinaire qui vont nous permettre de savoir exactement ce qui se passe sur un produit, de la fourche à la fourchette. Nous travaillons avec deux start-up de la pépinière d'entreprises de Rungis, Biotraq sur des puces qui informent de toute l'histoire d'un produit, et Tétramos sur des sondes GPS dans les frigos.*

Bernard Salles : *Bien sûr, le Big Data est très utilisé dans nos recherches. Nous croisons tout un tas de données, des prélèvements, des imageries, avec des mathématiques et de l'informatique pour comprendre les relations et les interactions entre les différentes parties de nos systèmes biologiques (cellules, réseaux de gènes, protéines, etc.). C'est ce que l'on appelle la "biologie des systèmes".*



Jean-Louis Cazaubon, Vice-président du Conseil Régional Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture



Avec 250 labels, l'Occitanie est la région qui possède le plus de produits sous signe de qualité en France, et peut-être même au monde. Le marché de gros est le maillon qui nous manquait pour les positionner auprès de la restauration collective, des restaurateurs mais aussi des grandes surfaces. Le MIN peut devenir la plateforme où nos produits seront retrouvés et bien positionnés.

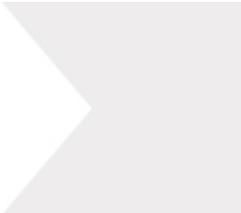


Vous avez parlé des puces que l'on peut implanter sur les porcs pour améliorer leur suivi. Mais le petit producteur de canards ou de fèves, en aura-t-il les moyens ?

André Daguin, ancien Chef doublement étoilé de l'Hôtel de France à Auch



Serge Layani : *"Il est important qu'un petit producteur de canards du Gers puisse vendre à Toulouse, à Paris comme aux Bahamas en garantissant la qualité de ses produits. Mais, lui, n'a pas besoin d'une armada de technologies. En revanche, les productions qui se sont massifiées ont perdu l'œil humain pour tout contrôler. Et là, oui, il nous faut des méthodes pour rationaliser ce que fait l'œil et l'art de l'agriculteur gersois."*



Gérard Crouau, Délégué Régional du GNIS (Groupement National Interprofessionnel des Semences et plants) pour la région Sud-Ouest



"Tous les produits de qualité dont nous parlons sont obtenus à partir de semences de qualité. L'Occitanie est la région n°1 de l'hexagone en terme de production de semences. La France est également le premier pays exportateur au monde de semences (maïs, tournesol, potagère). Toutes ces semences sont certifiées par le SOC, le service en charge du contrôle officiel de la qualité et de la certification des semences. Elles respectent donc toutes les garanties sanitaires et nous pouvons en être fiers."

CONCLUSION DES DÉBATS

Des idées pour agir en Occitanie : les pistes de réflexion de Stéphane Layani et Bernard Salles

- ✓ se nourrir ne doit pas être un acte anxiogène. Il faut retisser les liens de confiance entre les consommateurs, les producteurs et les distributeurs en mettant en avant les produits de qualité et les garanties d'innocuité
- ✓ favoriser les circuits courts (moins le produit est transporté, moins il y a de risque de contamination) et les produits non-transformés
- ✓ inciter le consommateur à devenir acteur en choisissant de plus en plus des produits labellisés, issus de l'agriculture raisonnée ou de l'agriculture bio
- ✓ mettre en avant les atouts de la région Occitanie, championne de France des labels et des produits bio.

Revivez la conférence/débat



Retrouvez l'interview de Stéphane Layani à l'Arboretum,
L'espace collaboratif de La Dépêche du Midi



Retrouvez l'interview de Bernard Salles à l'Arboretum,
L'espace collaboratif de La Dépêche du Midi



Prochaine Rencontre d'Occitanie

Judi 22 juin 2017

Siège de Midi Libre de 8h à 9h30

Bruno CAVAGNÉ

Président de la Fédération nationale des travaux publics (FNTP)

**« FACE AUX FRACTURES TERRITORIALES,
RÉINVESTISSONS LA FRANCE...
FOCUS SUR L'OCCITANIE »**

Leila Bijaoui-Rouch
Chargée de mission auprès de la Présidence
Les Rencontres d'Occitanie
 @rencontres_oc

Gwenaëlle Guerlavais
Animatrice & rédactrice de contenus
 @Guerlavais

POUR TOUTE INFORMATION :
contact@rencontres-occitanie.fr
Tel : 05 62 11 95 96



LADÉPÊCHE

Midi Libre

L'INDÉPENDANT

EN PARTENARIAT AVEC :



LE TRAIT D'UNION DE L'INTELLIGENCE ÉCONOMIQUE DE NOTRE RÉGION

Crédit Photos : Michel Labonne

© 2017 Les Rencontres d'Occitanie

Si vous ne souhaitez plus recevoir de Newsletter des Rencontres d'Occitanie, [suivez ce lien](#)