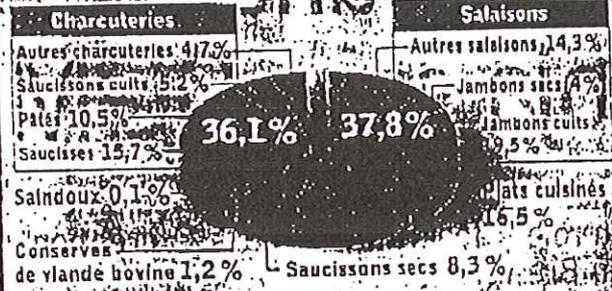


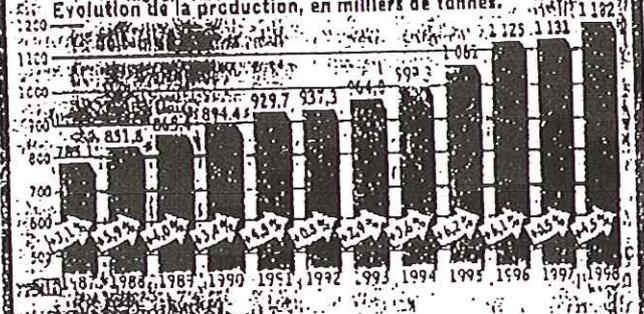
C. T. S. C. C. V.
Centre Technique de la Salaison,
de la Charcuterie et des Conserves de Viandes
7, av. du Général de Gaulle

INDUSTRIES CHARCUTIÈRES

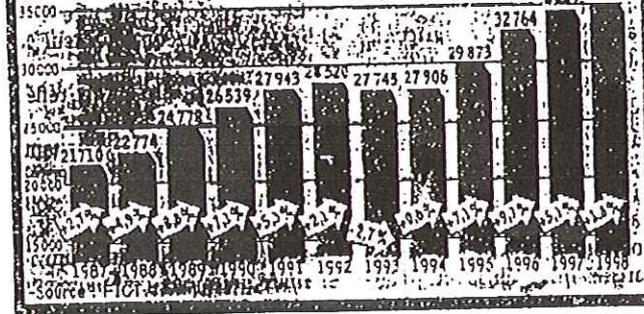
Deux poids lourds, mais des plats cuisinés très dynamiques
Répartition de la production 1998



Une production mesurée, mais régulière pour un marché mature
Evolution de la production, en milliers de tonnes.



Une évolution plus marquée en valeur qu'en volume
Evolution de la production, en milliards de francs.



grasse guerre en raison de la concurrence et de la pression de la grande distribution, mais qui s'est amélioré en 1998 et 1999 grâce au coût bas de la matière première. De nombreuses PME vont subsister compte tenu de la diversité des produits et des marchés, explique Gérard Le Tyran. « La France a encore une diversité de consommations régionales, qui justifie un tissu d'entreprises ancrées dans le terroir », renchérit Robert Volout. Cela étant, la concentration de la distribution et l'intensité capitalistique né-

cessaire à fabriquer des produits sûrs et de qualité conduira à terme à des regroupements. Mise à mal par les crises successives, la profession persuade que la charcuterie, « produit éminemment moderne », a des atouts à faire valoir auprès des consommateurs, serre les rangs. Les industriels se préparent prochainement à un audit des procédés de fabrication, sous l'égide du Centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes.

MARLENE DELESSE

EDITORIAL

Listeria : le gâchis aurait pu être évité



L'industrie paye pour l'inertie de l'administration. Notamment celle de la Santé.

par Jean-Luc Jicquel
Rédacteur en chef

Jamais une crise sanitaire n'aura connu une telle intensité médiatique. Le retentissement de l'épidémie de listériose de ce début d'année qui a provoqué le décès de sept personnes a été en effet considérable en raison de multiples rebondissements. L'affaire débute par un article du Figaro qui soupçonne les autorités de dissimuler des informations sur une épidémie. Quelques jours plus tard une polémique s'engage entre le ministre de l'Agriculture, et le secrétaire d'Etat à la Santé, portant sur les produits à l'origine de l'épidémie. Les entreprises suspectées par les autorités se retrouvent ensuite citées dans les médias. On apprend alors que l'une d'entre elles, la Sapa, a connu un incendie juste après cette mesure avait été prise à la suite d'une alerte donnée par les services vétérinaires autrichiens qui avaient identifié la contamination lors de contrôles à l'importation des produits de cette société. Le « coupable » semblait tout désigné. C'était sans compter sur l'Institut Pasteur qui, nouveau rebondissement innocentait la charcuterie de Méaux.

Ce roman-feuilleton donne une piètre image de l'industrie alimentaire et surtout de l'efficacité des autorités de contrôle. En fait, ces dernières se retrouvent dans le rôle de l'arroseur arrosé. Mais c'est le prix à payer pour une transparence mal préparée. En confiant une part essentielle du pouvoir à un secrétariat d'Etat à la Santé, traumatisé par l'affaire du sang contaminé, il était évident que les crises allaient se multiplier d'autant que l'Institut de veille sanitaire gagnait sans cesse en efficacité et que la traçabilité s'était développée dans toute l'industrie. Dès lors, les pouvoirs publics auraient dû anticiper et adapter les exigences réglementaires (DLC...) pour les produits qualifiés à risques par les spécialistes, tels que les fromages au lait cru, certaines charcuteries ou le saumon fumé. Et sur ce point, la distribution est aussi concernée que l'industrie.

Enfin et surtout, on peut également se demander pourquoi le secrétariat d'Etat à la Santé n'exige pas des médecins qu'ils sensibilisent davantage leurs patients immuno-déficients, dont les femmes enceintes, aux dangers de consommer ces produits à risques.

L'information des sujets immuno-déficients est d'abord du ressort des médecins.