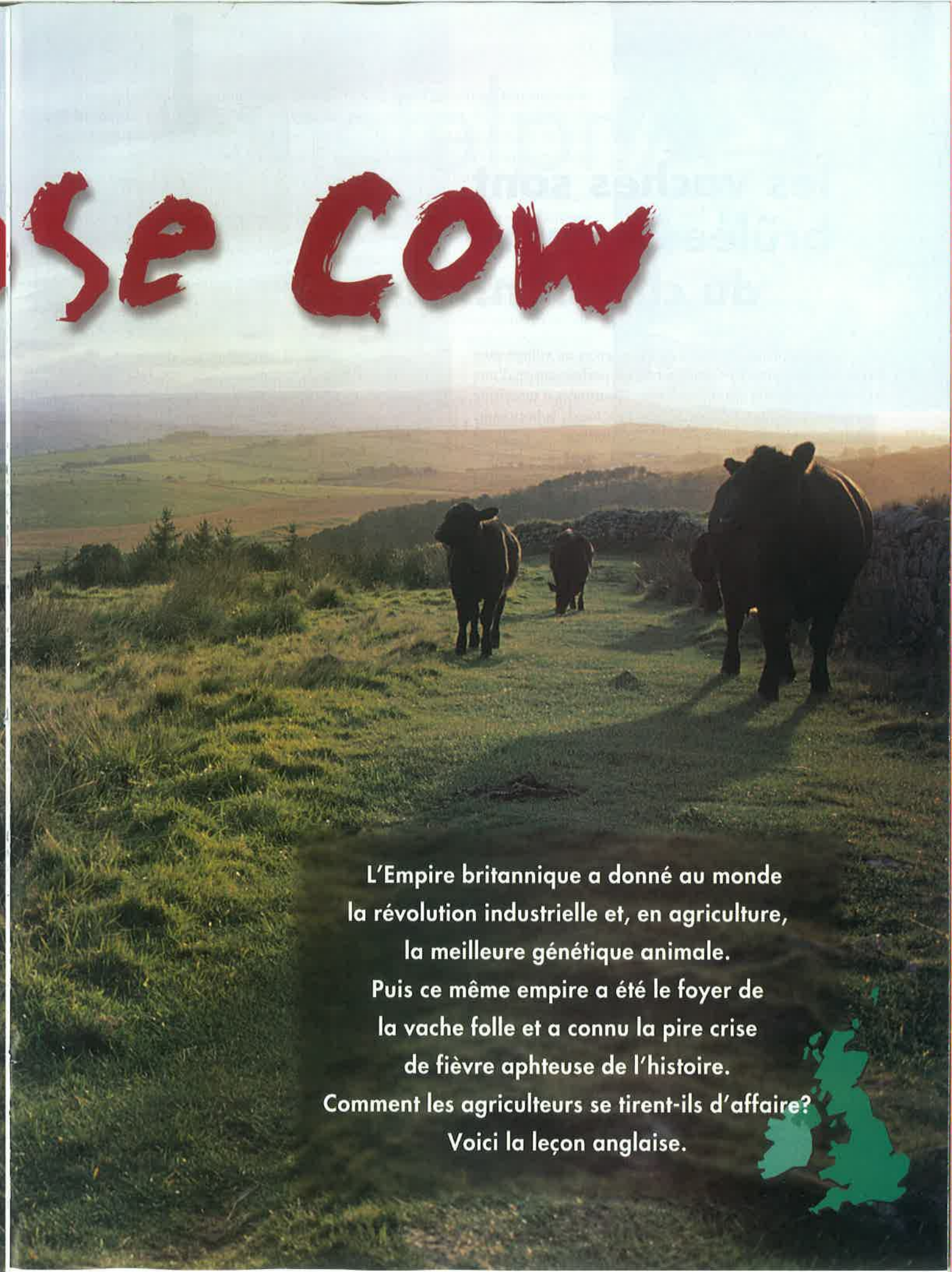


Apocalypse Cow

Textes et photos de Nicolas Mesly



L'Empire britannique a donné au monde
la révolution industrielle et, en agriculture,
la meilleure génétique animale.
Puis ce même empire a été le foyer de
la vache folle et a connu la pire crise
de fièvre aphteuse de l'histoire.
Comment les agriculteurs se tirent-ils d'affaire?
Voici la leçon anglaise.



En Angleterre

les vaches sont brûlées comme du charbon!

L'air qui plane au-dessus de Clintheroe, un village situé dans le nord-ouest de l'Angleterre, est parfois saturé d'une odeur de barbecue géant. Les hautes cheminées d'une usine de ciment relâchent la fumée âcre à l'entrée de la bourgade. « Ici on brûle les vaches comme du charbon! », explique John Lund, un solide menuisier qui sirote une bière à l'hôtel du coin après sa journée de travail. Depuis juillet 1996, toutes les vaches âgées de plus de 30 mois, en d'autres mots qui n'ont donné qu'un seul veau dans leur vie, prennent le chemin de gigantesques fours crématoires répartis sur le territoire du Royaume-Uni.

Le règlement OTM (Over Thirty Months of Age) est une des trois mesures prises par les autorités anglaises pour enrayer le foyer de la pire crise d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), ou maladie de la vache folle, que le monde ait connu. Les animaux âgés de plus de trente mois sont les plus susceptibles d'abriter le prion, l'agent infectieux qui transformerait le cerveau d'une vache ou d'un être humain en éponge. Au moment d'aller sous presse, le Canada compte quatre cas de vache folle indigène, dont les deux plus récents diagnostiqués au début 2005. Le Royaume-Uni, tant qu'à lui, dénombrait plus de 37 000 cas au plus fort de la crise en 1992 et 242 l'année dernière.

Deux autres mesures ont été adoptées par les autorités anglaises pour enrayer l'épidémie. La première : l'interdiction pour les éleveurs de nourrir leurs vaches avec de la moulée contenant des farines animales, une pratique jugée cannibalesque qui serait responsable de l'apparition du prion. Le procédé de fabrication des moulées en usine aurait permis la dissémination de l'agent pathogène où, à l'apogée de la crise, un troupeau anglais sur quatre était infecté. De plus, par souci d'économie d'énergie, les Anglais avaient réduit la température des carcasses chauffées avant d'être broyées en farine. Or, pour détruire le coriace prion, il faut le chauffer à 1000°C! (1)

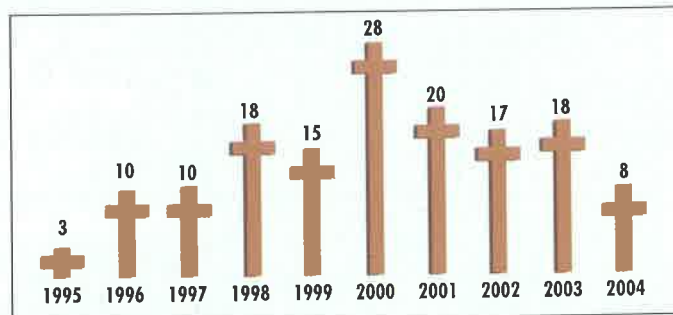
Le premier cas de vache folle diagnostiqué au Canada en 1993 était un animal importé du Royaume-Uni, probablement nourri avec de la moulée infectée. En Angleterre, l'interdiction de nourrir ses bêtes avec des moulées contenant



En 2004-2005, plus de 700 000 bêtes seront brûlées comme du charbon dans des incinérateurs privés et gouvernementaux, bien qu'aujourd'hui les risques de contracter la maladie de la vache folle en Angleterre soient considérés comme minimes par les autorités. Les groupes de défense des animaux anglais n'ont pas encore mordu dans la cause.

des farines animales ne s'applique pas seulement aux éleveurs de bovins. Les monogastriques, tels le porc et le poulet, sont aussi alimentés d'une moulée entièrement « végétarienne ».

Enfin, le retrait de la chaîne alimentaire des matières à risque spécifié (MRS) est la troisième mesure adoptée par le gouvernement britannique pour enrayer la crise. Pour contracter la maladie de la vache folle, il a fallu que la personne malchanceuse ait mangé la viande provenant d'un animal ayant incubé le prion à un stade avancé et une portion de MRS susceptible de contenir l'agent mortel : cerveau, moelle épinière, certains ganglions, les yeux, les amygdales ou encore un bout de l'intestin, l'iléon distal. Certaines pratiques de découpes de viande, depuis abolies, comme le désossage mécanique de la colonne vertébrale ont pu contaminer de la viande transformée. (1)



Nombre de décès causés par le nvMCJ.

(source : Ministère de la santé du Royaume-Uni / Human BSE Foundation)

(1) Catherine Dubé. « Vache folle : la faute aux Anglais? », Québec Science, mars 2004

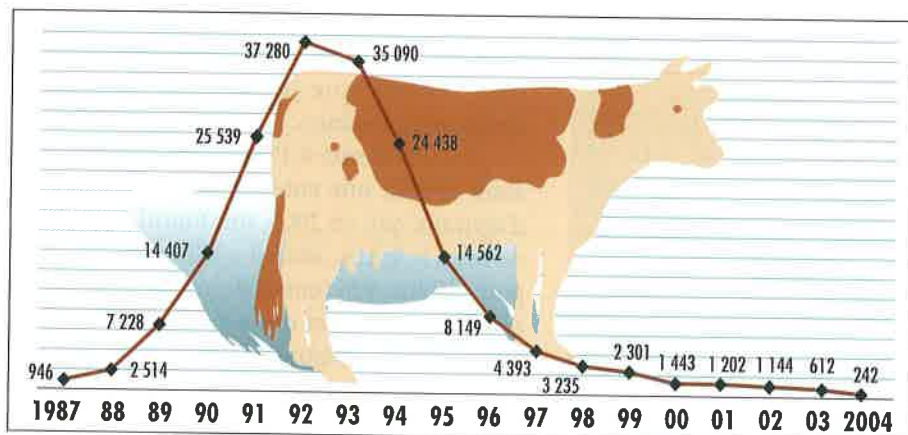
L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), que l'on admet transmissible aux humains, est connue sous le nom du nouveau variant de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (nvMCJ). À ce jour, 147 personnes sont décédées du nvMCJ au Royaume-Uni après avoir mangé de la viande contaminée, rapporte une porte-parole de la Human BSE Foundation, un organisme qui aide les proches des victimes de la maladie. Ce n'est pas l'apocalypse annoncée d'un million de personnes contaminées. Mais personne ne peut prédire le nombre de victimes du fléau, d'autant plus qu'un autre scandale secoue le réseau de santé anglais à la suite de transfusions de sang contaminé au prion.

En 2004-2005, plus de 705 000 vaches, soit 18 % du troupeau national, s'envoleront en fumée, selon les estimations du responsable du programme des maladies spongiformes transmissibles au ministère de l'Environnement, de l'Alimentation et des Affaires rurales (DEFRA). Les éleveurs anglais toucheront une compensation de 1025 \$CAN par animal si celui-ci teste positif à l'ESB et de 1293 \$CAN si le test d'analyse post-mortem se révèle négatif. Ces compensations sont plus élevées pour les éleveurs de l'Irlande du Nord. Le coût généré par l'application du règlement OTM pour la même période est estimé à plus de 700 millions \$CAN. Cette seule mesure d'éradication des animaux a coûté plus de 7 milliards \$CAN au gouvernement britannique depuis son instauration en 1996.

En décembre 2004, la Food Standards Agency (FSA), sorte de police de l'agroalimentaire anglais, a recommandé au gouvernement britannique l'abolition du règlement OTM pour le remplacer par un test d'ESB pour tous les animaux nés après le 1er juillet 1996. Cette nouvelle mesure est justifiée parce qu'elle coûterait moins cher au trésor public en proportion des risques aux consommateurs, le taux d'incidence d'ESB « ayant diminué de 99 % ». Toutes les bêtes âgées de plus de 30 mois dont le test est négatif seraient réintroduites dans la chaîne alimentaire. Tandis que celles dont le test est positif iraient en enfer en compagnie des bêtes nées avant le 1er juillet 1996.

« La mesure OTM ne sera pas remplacée tant que les ministres n'auront pas reçu l'assurance que le nouveau régime de contrôle d'ESB a fait ses preuves », a indiqué le ministre de la Santé, John Reid, qui se dit inquiet à la suite « de récents échecs de ces tests ».

Toutefois, outre cette inquiétude, deux raisons risquent de torpiller le remplacement du règlement OTM par l'adoption de la nouvelle mesure de tests d'ESB qui, normalement, entrerait en vigueur à la fin 2005. D'une part, la mise en marché de tous les animaux âgés de plus de 30 mois risque de faire effondrer le prix actuel du kilo de bœuf, provoquant la grogne des éleveurs. De l'autre, le ministre de la Santé et ses collègues appréhendent la réaction d'un public « vachement » échaudé. Les Anglais vont officiellement aux urnes en mai 2005.

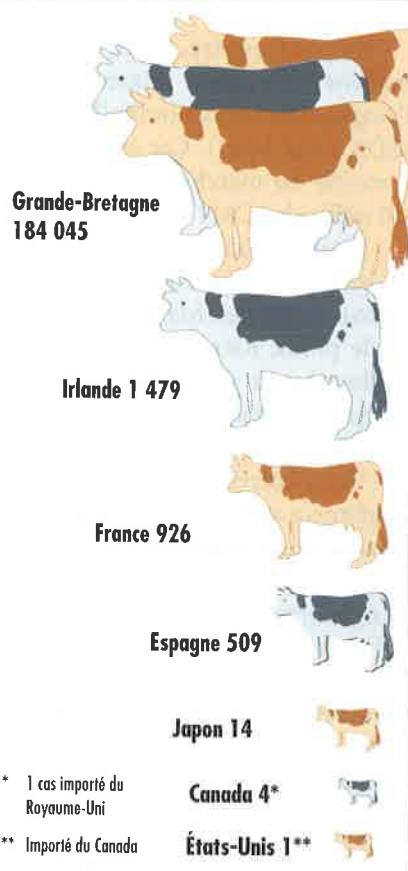


Le Royaume-Uni compte plus de 184 000 cas confirmés d'ESB depuis le début de la crise.

(source : Organisation Internationale des Epizooties / Erik Millstone and Tim Lang. *The Atlas of food*, Earthscan Publications Ltd., 2003)



Steak mortel? En Angleterre, la consommation de bœuf a atteint aujourd'hui un niveau supérieur d'avant la crise d'ESB déclenchée au début des années 90, soit plus de 16 kg par habitant. Mais la majorité de la viande vendue dans les supermarchés ne provient pas des éleveurs anglais. Le déficit est largement comblé par les importations provenant du Brésil, de l'Argentine, de France et de Hollande.



Nombre total de vaches ESB, 1987-2005 (janvier)

Royaume-Uni, Irlande, France, Espagne, Japon, États-Unis, Canada. (source : OIE / Erik Millstone and Tim Lang. *The Atlas of food*, Earthscan Publications Ltd., 2003)



Les supermarchés

les nouveaux empires agroalimentaires

Ils sont quatre, quatre supermarchés à nourrir la majorité des quelque soixante millions de sujets de la reine d'Angleterre. Leurs noms : Tesco, Sainsbury, Morrisons et ASDA (Wal-Mart). Ces quatre géants se partagent plus de la moitié du marché de l'alimentation du Royaume-Uni, 260 milliards \$CAN en 2003, un des plus lucratifs d'Europe.

La chaîne alimentaire de l'Angleterre est dominée par ces quatre supermarchés, 16 transformateurs et 180 000 producteurs agricoles. Malgré leur nombre, ces derniers ne font pas le poids. Rien n'illustre mieux cette réalité que cette productrice de moutons qui se plaint au micro de la surcharge de travail que représente la pose des étiquettes, une dans chaque oreille, chez ses bêtes.

Votre correspondant a assisté à la *Conférence régionale sur l'avenir des viandes rouges* organisée par la Société agricole du Yorkshire, dans le nord de l'Angleterre, en octobre dernier. La salle est bondée d'une centaine de représentants de compagnies de moulées, de produits pharmaceutiques et d'officiels du ministère de l'Environnement, de l'Alimentation et de la Ruralité, né à la suite de la crise de la vache folle.

Part du marché d'alimentation des principaux supermarchés en Angleterre, 2003
(Source : Institute for Grocery Distribution)



À peine une vingtaine d'agriculteurs sur la centaine de participants sont venus écouter les prédictions d'une dizaine d'experts. Parmi les conférenciers, le Dr Chris Brown, responsable du développement des produits agricoles chez ASDA, la deuxième chaîne de supermarché en importance au Royaume-Uni et propriété de l'empire Wal-Mart. « Notre boulot repose sur la confiance du consommateur, nous ne lésinerons jamais sur la traçabilité », réplique Brown à l'agricultrice.

Depuis la crise de la vache folle, les Anglais font plus confiance à leurs supermarchés sur les questions de traçabilité animale, de nutrition et de santé humaine qu'à leur propre gouvernement. Un constat qui repose sur le raisonnement de monsieur et madame Tout-le-Monde : « Ni le supermarché, ni le resto du coin n'ont intérêt à m'empoisonner s'ils veulent que je revienne acheter la semaine prochaine ».

Brown ajoute à l'intention de l'éleveuse avoir conclu une entente avec 4500 éleveurs d'agneaux qui, en 2003, ont fourni 1,5 million de bêtes à ASDA. Mais il a fallu sept employés pour débiter 425 tonnes de gras sur les carcasses. Une opération qui a représenté un coût additionnel d'environ 300 000 \$, transmis aux consommateurs. « Il faudra revoir votre génétique » et il suggère poliment d'effectuer des croisements entre races Charollaise, Suffolk et Texel pour obtenir une viande plus maigre.

UNE CHAÎNE DE VALEUR INVERSÉE

Selon l'économiste agricole Sean Rickard, les dernières subventions annuelles, d'environ 7 milliards \$CAN, octroyées par l'Union européenne depuis la fin de la Deuxième Guerre mondiale aux producteurs anglais de moutons, de bœuf et de céréales, ont eu l'effet pervers de « déconnecter » les fermiers de la réalité comme « une dose d'héroïne ». Dès le printemps 2005, ces subventions d'environ 35 \$CAN par brebis et de 400 \$CAN par bœuf vont être graduellement abolies au profit de pratiques culturelles plus « vertes ». Le sevrage risque d'être difficile. Les éleveurs devront tirer dorénavant leurs revenus du marché.

Autre effet pervers des subventions, le manque de solidarité entre producteurs : chacun « voulait son château ». Selon Rickard les producteurs devront se regrouper à l'avenir, sous forme de coopératives ou autres, pour négocier avec les supermarchés car, individuellement, « ils sont cuits ».

Le regroupement des producteurs est une des trois principales recommandations issues du fameux rapport sur l'avenir de l'agriculture et du développement durable déposé au Parlement anglais en 2001, et mieux connu sous le nom de Commission Curry. Ironiquement, c'est en Angleterre que le mouvement coopératif est né au début du siècle dernier. À l'exception d'une poignée de coopératives laitières, la campagne anglaise est jonchée de cadavres coopératifs parce que « mal administrés ».

Iram Naz ne perdra pas son emploi dans la fusion. Après trois mois de formation, son salaire horaire sera légèrement augmenté à 13,00 \$ l'heure. Son gérant, lui, a été remercié.



Rickard envisage l'avenir où de petits groupes de producteurs vont s'insérer dans des chaînes en recrutant des gestionnaires et des professionnels du marketing. C'est le cas d'un groupe de producteurs de bœuf d'Écosse qui ont brillamment tiré leur épingle du jeu. Le roast-beef de leurs bêtes se retrouve au comptoir des viandes du magasin Harrods, situé dans un quartier huppé en plein cœur de Londres et propriété du multimilliardaire égyptien, Mohamed Al Fayed. Un T-Bone de ces illustres bêtes se détaille au prix de 133,00 \$CAN... le kilo!

Comme on se fie au lever du soleil...



Schering-Plough Santé Animale, Division de SCHERING CANADA Inc., Pointe-Claire (Québec) H9R 1B4

® Marque déposée de Schering Canada Inc.

NUF001-03F-AD

NUF 036



LA BATAILLE DES LOGOS

Toutefois, la majorité des producteurs n'ont et n'auront pas d'autres choix que de négocier avec les quatre grands supermarchés pour écouler leurs produits. Chaque semaine, une majorité d'Anglais font 85 % de leur épicerie dans leurs 1000 magasins. Selon Tim Bennett, président de la National Farmers Union (NFU), l'équivalent de l'UPA, l'avenir des producteurs anglais est de produire à contrat sous les bannières Tesco, ASDA-Wal-Mart, Morrisons ou Sainsbury, un peu comme les athlètes arborent les logos Nike ou Addidas. « C'est correct si le contrat est viable. Mais si nous devenons juste des esclaves pour des multinationales, je ne sais pas si les fermiers anglais continueront de produire. »

Le président de la National Farmers Union, Tim Bennett, tient le logo du « petit tracteur rouge » apposé sur les paquets d'aliments *British*. Une stratégie qui vise à sensibiliser les consommateurs anglais à l'achat de denrées produites au Royaume-Uni.

Quelle que soit la denrée, les supermarchés ne sont aucunement obligés d'acheter des produits *British*. Ils peuvent s'approvi-

sionner partout dans le village global, à moins cher, pour offrir à leurs clients les produits d'un éternel été. Le slogan placardé dans les vitrines des grands magasins d'alimentation *Every Day Low Price* (Le panier alimentaire le moins cher) pour attirer les consommateurs dans le nouveau jardin d'Adam et d'Ève se traduit, selon les agriculteurs anglais, par *Every Day Less Producers* (Chaque jour moins de producteurs). Ceux-ci tentent désespérément de démarquer leurs produits des 20 000 offerts dans les étals, comptoirs et tablettes des supermarchés.

Lancé en grande pompe par l'actuel premier ministre Tony Blair en 2000, le logo du « petit tracteur rouge » apposé sur des milliers de produits anglais vise à garantir les standards nationaux de production à la ferme, *The British Farm Standard*. Pour apposer ce sceau sur les paquets de denrées, la NFU a développé un cahier de

charge incluant des normes environnementales et de santé animale strictes à l'intention de ses producteurs participants. De plus, toute la chaîne de production de la ferme aux abattoirs est scrutée à la loupe par un système d'inspection indépendant. Et une entente a été conclue avec le fabricant de machinerie agricole Massey Ferguson pour l'utilisation du petit tracteur rouge, l'emblème de la compagnie américaine.

Le logo du « petit tracteur rouge » est apposé sur environ 12 milliards \$CAN en valeur de produits alimentaires. Toutefois, si environ 35 % des consommateurs reconnaissent le label, à peine 5 ou 6 % comprennent sa véritable signification. « Nous n'avons pas les budgets promotionnels de Coca Cola! », souligne Bennett, désabusé.

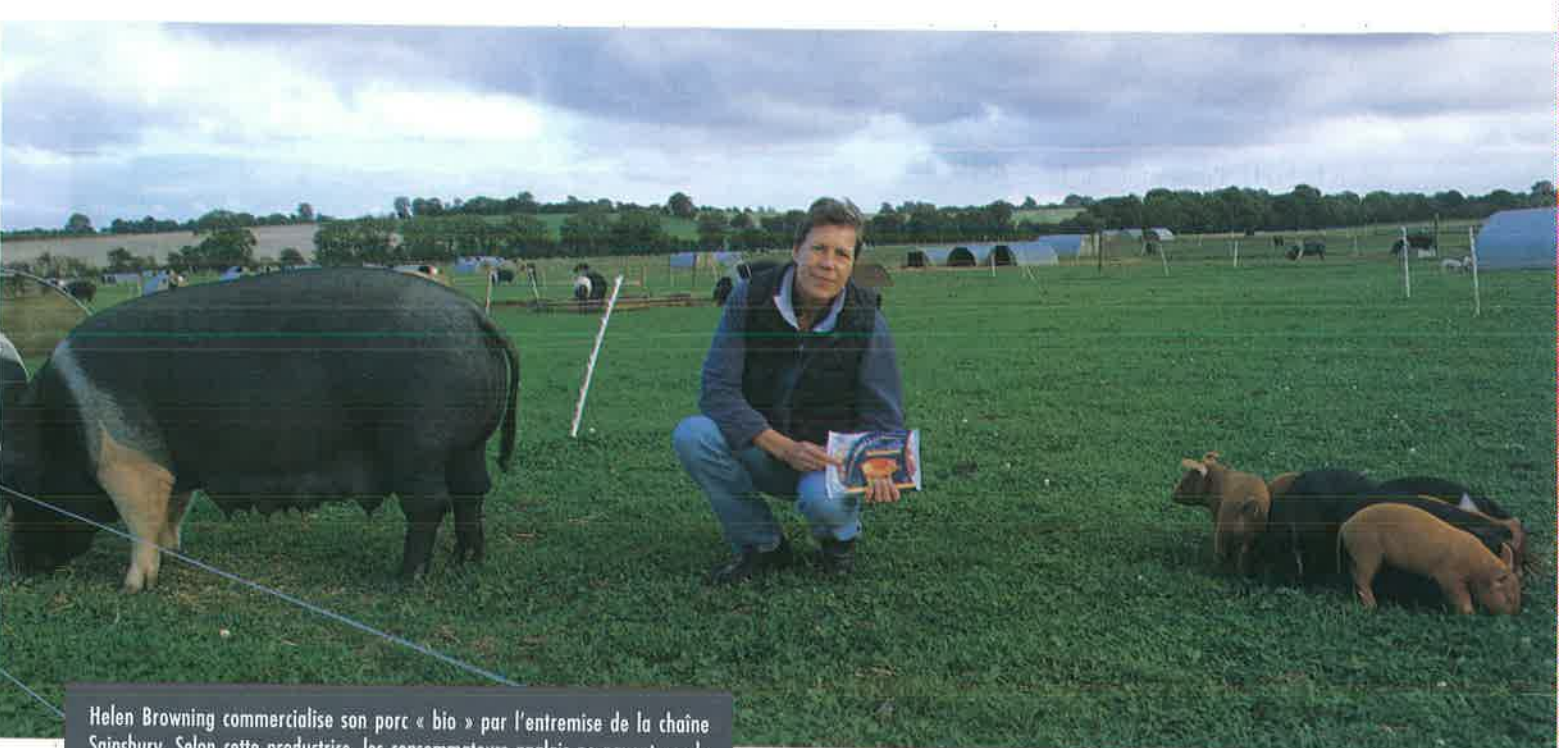
Car les supermarchés anglais ne se limitent pas à la conquête des estomacs, ils s'accaparent aussi votre psyché. Comment? En recrutant une armée de pys qui, sondages à l'appui, traquent vos moindres désirs et vos émotions. Céréales OGM ou non OGM? Bananes « Fair Trade » ou non? Viande « bio », casher ou halal? Petits plats cuisinés au curry indien ou aux piments jalapeños mexicains? Toute la saveur du monde est à la portée de votre main, selon l'épaisseur de votre portefeuille, de votre style de vie et de vos convictions.

« Deviner vos goûts et créer un lien émotionnel avec les marques maison font partie d'une stratégie qui s'apparente à l'industrie du loisir », écrit Tim Lang, professeur de politique agroalimentaire à l'University City, basée à Londres (1). Les supermarchés injectent des milliards de dollars dans des campagnes promotionnelles à la télévision, inondent les ondes radio et remplissent de pleines pages de journaux pour mousser leurs produits. Quarante-cinq pour cent des produits écoulés dans les marchés européens le sont sous une marque privée, contre cinq pour cent en Amérique du Nord. Ce qui donne lieu à une bataille entre titans pour « fidéliser » la clientèle. « Même des Goliath comme Unilever ou Coca-Cola dansent au rythme du violon des supermarchés », souligne Lang.



Le réseau Coop s'est lancé dans plusieurs acquisitions de magasins d'alimentation depuis 2002. Il a perdu des plumes en tentant de concurrencer les quatre grands supermarchés. (Source : Institute for Grocery Distribution)

(1) Tim Lang and Michael Heasman. *Food Wars: The Battle for Mouths, Minds and Markets*. Earthscan Publications Ltd, 2004.



Helen Browning commercialise son porc « bio » par l'entremise de la chaîne Sainsbury. Selon cette productrice, les consommateurs anglais ne payent pas le véritable prix pour leurs aliments dans les supermarchés car ils ne reflètent pas les coûts environnementaux liés, entre autres, au transport et à l'érosion des sols.

EN QUÊTE D'ÉTHIQUE

L'incroyable déséquilibre des forces en présence a mené en 2000 à la création d'une Commission d'enquête gouvernementale sur les pratiques commerciales entre les supermarchés et leurs fournisseurs. La commission a accouché d'un code de déontologie et de la création en 2001 d'un Bureau de commerce équitable (BCE) où les fournisseurs sont invités à dénoncer des pratiques abusives. En quatre ans, pas une seule plainte n'y a été déposée. Pourquoi?

« Parce qu'en logeant une plainte, les fournisseurs sont terrifiés à l'idée de perdre leur business! », explique Helen Browning, productrice de porc biologique et ex-présidente de la Soil Association, l'organisme qui certifie 70 % des produits biologiques vendus au Royaume-Uni. Browning commercialise son bacon « bio » sous son propre nom par l'entremise du supermarché Sainsbury. « Sans ma marque privée, je ne survivrais pas! », dit-elle, ajoutant que la production de produits biologiques commande une prime intéressante.

Alimenté par les peurs alimentaires, le marché des produits biologiques a connu un taux de croissance fulgurant de 40 à 50 % à la fin des années 90. Toutefois, ce taux est aujourd'hui de 12 %. En 2003 et en 2004, le marché « bio » a plafonné à environ 2,6 milliards \$CAN. Browning attribue le phénomène au manque d'argent pour faire la promotion des bienfaits de ces aliments auprès des consommateurs.

Seule voie d'évitement aux supermarchés pour maximiser son revenu, la vente directe aux consommateurs par le truchement de quelque 200 marchés de producteurs répartis sur le territoire du Royaume-Uni. Mais, si ces marchés sont fort populaires auprès d'une certaine clientèle, il reste que ce moyen d'écouler ses *kidney pie* maison reste marginal. Mode de vie oblige : les Anglais ne consacrent qu'une heure et demie par semaine pour acheter leur

épicerie, 90 % d'entre eux vivent au rythme effréné des grandes villes et ils consacrent 50 % de leur budget alimentaire au resto.

QUI NOURRIRA LES ANGLAIS?

Producteur laitier pendant 27 ans, le président de la NFU, Tim Bennett, a abandonné cette production pour se convertir à l'élevage de vache-veau, faute de trouver de la main-d'œuvre qualifiée. La difficulté de recruter du personnel sur les fermes du Royaume-Uni en engendre une autre, socialement explosive. Attirés par la flamboyante économie anglaise, ils seraient 100 000 travailleurs illégaux, provenant des pays de l'Est et d'aussi loin que du Brésil et de la Chine, à travailler au noir sous la férule de *gangmasters* (agences de recrutement), notamment pour récolter, couper, emballer, carottes, brocolis, choux-fleurs et salades. Ces réfugiés économiques vivent dans des conditions du Moyen Âge pour permettre d'offrir des aliments récoltés frais du jour moins cher dans les comptoirs de certains supermarchés (2).

Quant aux deux enfants de Bennett, qui mènent des carrières professionnelles autres qu'en agriculture : « Ils n'étaient pas intéressés à traire des vaches sept jours par semaine. Par contre, ils sont intéressés à hériter de la ferme. Mais je doute qu'ils la cultivent un jour », dit-il.

À cinquante ans, Bennett tombe presque dans la moyenne d'âge des producteurs anglais soit, 57 ans. Ce qui pose une question légitime : qui cultivera les terres de Sa Majesté demain? « Je ne bénéficie d'aucun prêt spécial du gouvernement pour m'établir », raconte Stephen Keys, un jeune producteur dans la mi-vingtaine qui désire prendre la relève de la ferme familiale spécialisée en horticulture et en élevage en Irlande du Nord.

(2) Felicity Lawrence. *Not on the Label*, Penguin Books, 2004, p. 29.

Selon la NFU, l'ensemble de la relève agricole fait face au même dilemme dans les îles Britanniques, ce qui explique que la formule contractuelle avec les supermarchés soit si populaire auprès des jeunes agriculteurs. « Si on négocie une marge bénéficiaire pendant les deux ou trois prochaines années, cela permet d'aller voir le banquier », explique Bennett.

Toutefois, certains jeunes tel Robert Alderson, fils de producteur agricole dit-il, appelle ses concitoyens au boycott total des supermarchés. Rencontré en plein cœur de Londres, Alderson distribuait des tracs dénonçant le prix du lait payé aux producteurs et organisait une manif pour secouer l'opinion publique. Alderson milite dans l'organisation Farm, au discours beaucoup plus radical que la NFU, et productrice de la petite vidéo choc « Meatrix » (3)

destinée à sensibiliser les citoyens à « l'agriculture industrielle ». Ce dernier reproche entre autres au gouvernement anglais de ne pas avoir établi une véritable stratégie d'établissement à la relève agricole avec les fonds provenant de la réforme de la Politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE... SORRY?

Une semaine passée dans la capitale anglaise permet de voir l'impitoyable guerre de tranchées que se livre entre eux les quatre géants de l'alimentation. Sur la rue Bayswater près d'une bouche de métro et de l'hôtel, le petit marché de quartier Europa a liquidé ses conserves et ses derniers paquets de bacon et de fromages cheddar à prix réduits. « Les gros mangent

les petits », explique le gérant qui se retrouve dès le lendemain sur le pavé.

La petite chaîne Europa a en effet été gobée par le géant anglais Tesco. Ce dernier a aussitôt rouvert le magasin sous sa bannière et inauguré à quelques pas un dépanneur ouvert 24 heures par jour. Dans une rue fourmillante perpendiculaire, le concurrent Sainsbury possède lui aussi un marché ouvert jour et nuit. Le même phénomène de



Fils de producteur agricole, Robert Alderson milite dans l'organisation Farm en plein cœur de Londres. Il dénonce le prix du lait payé aux producteurs et appelle au boycott des supermarchés. Il reproche entre autres au gouvernement Blair de n'avoir aucune stratégie pour établir la relève. Sera-t-il écouté?

concentration se reproduit comme une trainée de poudre dans toute l'Angleterre, dans les villes comme en campagne.

Pour Helen Browning, qui a siégé à titre de commissaire sur la fameuse Commission Curry, la question de sécurité alimentaire, bien que débattue, a été éludée par l'actuel gouvernement de Tony Blair. « En cette époque de terrorisme, la présente chaîne d'approvisionnement des supermarchés peut être interrompue d'une façon ou d'une autre », mentionne-t-elle, préoccupée, car son gouvernement a appuyé la guerre en Irak.

Toutefois, pas besoin d'un « 11 septembre alimentaire », d'une crise sans précédent de verglas, ou d'un achat massif de denrées de la Chine pour court-circuiter l'approvisionnement des nouveaux empires agroalimentaires autour de la planète. Dans le village de Swindon où Browning réside, il ne reste qu'un seul hypermarché, les petits épiceries locaux ayant baissé pavillon sous le poids de la concurrence. « Pendant une semaine, les villageois n'ont pas pu faire leur épicerie... à cause d'une simple grève d'employés », dit-elle.

La population anglaise a pourtant connu les affres de la faim et la disette durant les deux dernières guerres mondiales. Et elle a surtout pu compter sur ses propres agriculteurs pour suppléer le maigre carnet de rationnement en vigueur.

En voyant avec quelle désinvolture la nouvelle génération de politiciens traite toute la question agroalimentaire, Sir Winston Churchill doit se retourner dans sa tombe. 🐷



Le gouvernement britannique a appuyé la guerre en Irak. Mais la population anglaise est divisée.

(3) Meatrix (www.farm.org.uk)



Bacon

les producteurs anglais se battent... pour leur survie

Les crises successives de peste porcine classique, de fièvre aphteuse, la perte des marchés d'exportations et la trop forte valeur de la monnaie anglaise ont décimé les rangs des producteurs de bacon britanniques, « la » pièce de choix qui trône dans l'assiette du traditionnel « breakfast » des quelque 60 millions de sujets de Sa Majesté, la reine Elysabeth II.

Depuis six ans, 4000 producteurs ont tiré à jamais leur révérence de cette production. Il en resterait « officiellement » 10 000. Et le cheptel national qui comptait 800 000 truies n'en compte aujourd'hui plus que 500 000. Le Royaume-Uni, qui abattait 14 millions de porcs annuellement, n'en abat aujourd'hui qu'environ 10 millions. Les victimes ne se comptent pas juste dans les rangs des producteurs. Bon nombre de fournisseurs, de transporteurs, et les deux tiers des abattoirs ont aussi mis la clé dans la porte.

« On commençait à croire qu'une sorcière nous avait jeté un sort », dit Stewart Houston, président de la National Pig Association (NPA), avec un fort accent du Yorkshire, une région située au nord de l'Angleterre d'où est originaire la race de porc du même nom.

Le taux d'autosuffisance en viande de porc a donc chuté de 80 à 54 %. Et le manque est compensé par les importations. Celles-ci en provenance à plus bas prix du Danemark, de la Hollande, de l'Espagne et de la France inondent les comptoirs réfrigérés des principaux supermarchés. Une concurrence jugée déloyale par les éleveurs anglais qui disent produire avec des règlements bien plus contraignants que leurs concurrents en matière de bien-être animal.

« Lorsqu'ils ont banni (le gouvernement anglais) le système de truies en cage pour le remplacer par un système en groupe, j'ai dû investir 150 000 \$ dans une nouvelle construction. J'ai perdu 4 à 5 porcelets par truie car j'avais moins de contrôle sur les taux de conception », explique Paul Rhodes qui, avec 600 truies et 28 porcelets sevrés par année, a déjà remporté le titre d'éleveur du Royaume-Uni en 1993. Découragé, ce jeune producteur a accroché ses gants en 2000.

« Nous n'aurons jamais les coûts de production les plus bas », concède Houston qui a concocté un plan de relance en deux volets pour relancer l'industrie porcine

anglaise de concert avec le British Pork Executive (BPEX), un bras commercial nouvellement créé et chargé de développer les marchés domestiques comme celui des exportations. Si le marché domestique constitue le principal gagne-pain des producteurs de porcs anglais, les exportations représentaient un revenu annuel substantiel, plus de 600 millions \$CAN, avant le déclenchement en rafale des crises de santé animale.

Houston n'entend pas mener ses troupes se battre sur un quelconque terrain commercial pour défendre « une banale tranche de bacon ». Car de nouveaux joueurs se pointent aux portes du lucratif marché anglais, le Brésil d'abord et la Pologne ensuite. Le géant américain Smithfield vient d'y mettre les pieds et personne ne peut ignorer sa puissance de frappe.

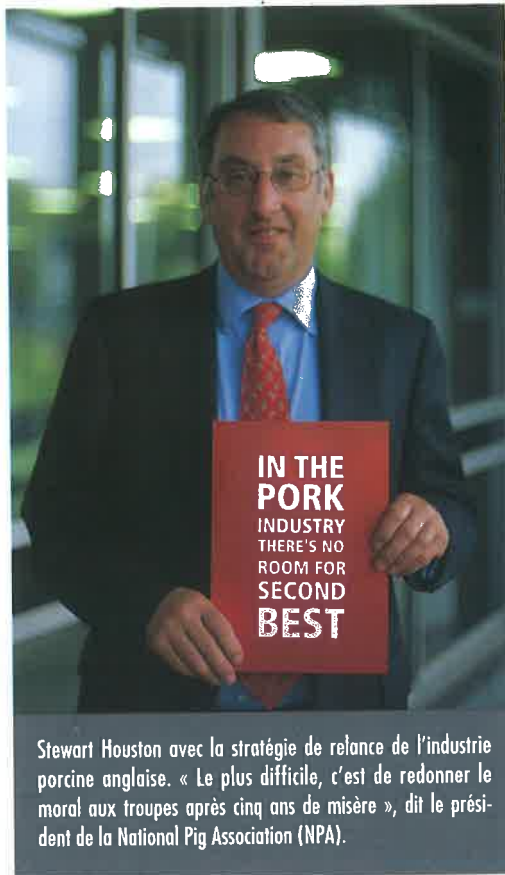
L'EXEMPLE DANOIS

Premier volet de la stratégie Houston : segmenter le marché pour offrir un produit, unique, *British*, à leurs concitoyens: porc organique, porc élevé en partie à l'extérieur, ou porc totalement « plein air », en utilisant judicieusement la fameuse génétique porcine anglaise pour améliorer la qualité et le goût de la viande.

« Nous avons semé notre génétique aux quatre coins du monde, il est temps de récolter les idées d'ailleurs », dit Micke Sloan, directeur exécutif de BPEX, citant l'exemple des Danois qui possèdent une machine dans leurs abattoirs capable de « lire » 3000 coupes sur une carcasse de porc. Une technologie qui leur permet d'allouer chaque coupe au segment de marché le plus payant.

« En Chine le vendredi soir, les gars ne prennent pas une bière avec du pop-corn. Le sac qu'ils mettent au micro-ondes contient des oreilles de porcs coupées en fines tranches. Ça se vend le même prix que la longe! », poursuit Sloan, qui revenait d'un séjour inspirant en Chine et encore ébahi par le succès de ce produit commercialisé par une entreprise chinoise.

Ce logo aux couleurs du drapeau britannique, apposé sur les paquets vendus dans les supermarchés, permet aux consommateurs d'identifier la viande de porc produite par les éleveurs anglais.



Stewart Houston avec la stratégie de relance de l'industrie porcine anglaise. « Le plus difficile, c'est de redonner le moral aux troupes après cinq ans de misère », dit le président de la National Pig Association (NPA).

La chaîne coopérative totalement intégrée des producteurs danois, de la ferme aux produits usinés, suscite l'envie du bouillonnant Micke Sloan : « Les producteurs danois n'ont pas le coût de production le plus bas mais ils réussissent à planter leur drapeau partout! »

Déjà implantée en Angleterre, la coopérative danoise, Danish Crown, a d'ailleurs jumelé en septembre 2004 sa filiale anglaise Tulip avec Flagship Food, un transformateur de viande local, créant du coup Tulip Limited, le plus gros intégrateur de la ferme à l'assiette du Royaume-Uni : 2,3 milliards \$CAN de chiffre d'affaires annuel, 7000 employés, 21 sites d'opérations. La finition des porcs à l'engraissement issus des 28 000 truies du nouveau consortium est contractée à forfait avec des producteurs locaux.

Au cours des quatre dernières années, la structure de la production anglaise s'est rapidement intégrée : plus de 50 % des porcs à l'engraissement appartiennent aujourd'hui à 25 compagnies. « On les appelle les porcs Bed & Breakfast », explique Paul Rhodes qui doute de l'avenir des petits producteurs indépendants « à moins qu'ils se regroupent ».

SANTÉ ANIMALE, LE GRAND DÉFI

Le second volet du plan de relance de Houston consiste à réduire les coûts de production. « Nos expériences démontrent que nous pouvons abaisser le coût de production de 12 cents CAN le kilo en nourrissant les animaux avec de l'alimentation en soupe au lieu de moulée sèche », souligne-t-il.

Toutefois, le plus grand défi au chapitre de la réduction des coûts de production demeure l'amélioration du statut sanitaire du cheptel britannique. Celui-ci demeure fragile. La pire crise mondiale de fièvre aphteuse déclenchée en 2000 provenait d'un virus de souche asiatique. Et l'enquête gouvernementale a révélé que des porcs élevés à l'extérieur avaient été alimentés avec des déchets provenant d'un restaurant chinois situé à Carlisle, une ville portuaire sur la côte est de l'Angleterre. La pratique d'alimenter des porcs avec des déchets de restaurants a été bannie depuis. Mais un rapport interne du ministère de l'Environnement, de l'Alimentation et des Affaires rurales (DEFRA) rapporte qu'en moyenne 11 800 tonnes de viande entrent chaque année clandestinement en Grande-Bretagne.

Houston compte développer un système de relais national d'information des abattoirs aux producteurs pour rapporter toute forme de lésions. Et, en travaillant étroitement avec des vétérinaires, le stratège vise à augmenter le





Selon Chris Young, gérant général d'une ferme de 3300 truies, les normes de bien-être animal ont fortement affecté la productivité des éleveurs anglais. De plus, croit-il, « au supermarché, la ménagère anglaise choisit le produit le moins cher qui est généralement importé ».

nombre de porcelets sevrés par truie de 18 présentement à 21, soit le niveau précédent la débâcle amorcée en 1998. « Cette seule amélioration nous donnerait 1,5 million de porcs de plus mis en marché par année », dit-il.

DU BACON BRITISH?

Pour distinguer leur bacon de celui de la concurrence dans les comptoirs des supermarchés, les producteurs anglais se sont dotés d'un logo *British Pork Standard* arborant les couleurs du drapeau anglais. Celui-ci est apposé sur les paquets de viande en compagnie de l'autre label, le « petit tracteur rouge » développé par la National Farmers Union (NFU).

« Nous n'avons rien contre les importations mais tout le monde doit jouer sur le même terrain. Soixante-dix pour cent des importations de viande de porc ne sont pas conformes aux règlements de production britanniques », dit Houston. Les producteurs de l'Union européenne doivent se conformer aux mêmes règlements de bien-être animal que leurs confrères anglais en deux étapes d'ici 2008 et 2012.



Au Royaume-Uni, les moulées contenant des farines animales sont bannies chez les ruminants comme chez les monogastriques à la suite de la crise de la vache folle.

Cependant, libres d'importer de la viande de porc à volonté, certains supermarchés ont vendu du « bacon » étranger sous un label imitant le logo *British Quality Standard*, trompant du coup les consommateurs prêts à payer une prime pour un produit *British*.

En guise de contre-attaque, les producteurs de porcs anglais se sont dotés d'une formidable machine à grogner pour « embarrasser » publiquement les fraudeurs en faisant appel aux médias. L'organisation *Porkwatch* recrute des bénévoles dans l'industrie qui enquêtent dans les comptoirs de 400 magasins de ventes au détail tous les deux mois, scrutant les paquets de bacon, de jambon, de pattes et d'épaules pour y déceler le logo *British Quality Standard* et dénoncer les imitations. Les résultats de ces sondages, relayés aux consommateurs, identifient aussi les supermarchés « héros » qui vendent régulièrement les produits



Paul Rhodes a déjà été couronné producteur de l'année au Royaume-Uni. Aujourd'hui, il travaille pour le tout nouvel organisme *English Farming & Food Partnership (EFFP)* dont l'objectif est la création de coopératives de producteurs pour faire face aux supermarchés.

nationaux. Cela ne colmate pas une brèche de taille. Une partie de la viande de porc importée et transformée en Angleterre peut légalement bénéficier du précieux label. « Nous avons rédigé un code d'éthique régissant les importations à l'intention des principaux supermarchés », indique Houston, pour palier au problème.

Monsieur et madame Tout-le-monde sont-ils prêts à payer plus cher pour du bacon *British*? Oui, jure Houston ajoutant que, depuis trois ans, la viande de porc *British* génère une prime moyenne de 25 cents CAN le kilo par rapport à ses concurrents européens.

En Angleterre, la relance de l'industrie porcine repose plus que jamais dans le portefeuille du consommateur souverain. 🐷

COOPERATIVE · WHOLESALE · SOCIETY · LIMITED



En novembre dernier, Christine Tacon s'est vu décerner le titre d'Officier de l'Empire britannique par la reine d'Angleterre pour souligner sa contribution au secteur agricole. La cérémonie a eu lieu au Palais de Buckingham à Londres.

Christine Tacon

la dame de fer de la coopération

À la tête de Farmcare, un programme intégré de gestion de fermes axé sur le développement durable, Christine Tacon administre la plus grande ferme d'Angleterre, 30 350 hectares, ex-propriété de la Cooperative Wholesale Society (CWS). Cette société coopérative de magasins au détail a acheté sa première ferme en 1896. Et, entre les deux guerres mondiales, elle a continué de mettre la main sur d'autres propriétés dans le but d'approvisionner ses magasins membres en denrées agricoles.

L'arrivée de Tacon en 2000 survient peu après que la CWS passe à un cheveu d'être « privatisée », victime d'un complot fomenté de l'intérieur et digne des scandales de Parmalat et d'Enron (1). Les actifs de la plus grande coopérative de consommateurs de la planète, rebaptisée depuis The Cooperative Group, ont de quoi susciter l'envie. Farmcare en est le bras agricole. Mais les mains de ce gigantesque groupe coopératif brassent des affaires dans

tous les secteurs de la vie quotidienne : services bancaires, assurance, Internet, funéraires, agence de voyage... Chiffre d'affaires en 2003 : 19 milliards \$CAN. Et 2004 s'annonce encore plus profitable.

En 2003, Tacon se débarrasse du troupeau de 4500 vaches bien qu'en moyenne « les bêtes donnent 10 000 litres de lait par année », dit celle qui avoue humblement n'avoir aucune formation en agriculture. Elle vend aussi le quota de lait de 30 millions de litres au prix de 11,5 millions \$CAN. Cette décision oriente celle de la maison mère, The Cooperative Group, de vendre en août 2004 son usine laitière Associated Co-operative Creameries (ACC) aux producteurs laitiers de Grande-Bretagne (DFB). La transaction de 175 millions \$CAN fait du groupe CFB la plus grande coopérative laitière du Royaume-Uni, propriété de 3250 producteurs, et propulse l'entreprise au troisième rang des fabricants de produits laitiers.

« Nous n'étions pas concurrentiels comparé aux autres producteurs laitiers, poursuit Tacon pour expliquer la vente du troupeau et du quota, car nous devons inclure le prix de la location des terres dans notre coût de production ». Sur une superficie gérée de 30 350 hectares au total, 11 000 appartiennent à The Cooperative Group et le reste, 19 350 hectares, est loué à de petits agriculteurs et de grands tenanciers dont la taille varie entre 40 hectares à plus de 400 hectares.

En cours de route, Tacon réorganise aussi l'ensemble de la production agricole et des services à forfait du programme Farmcare en recrutant huit gestionnaires, des agronomes la plupart, en fonction d'une seule réalité : le marché. Et ce n'est pas de gaieté de cœur, dit-elle, qu'elle congédie une centaine d'employés et d'agriculteurs. Sous sa gouverne, les opérations de Farmcare passent en trois ans d'un déficit de 10,5 millions \$CAN à un surplus de 3,7 millions \$CAN.

La gamme de services à forfait offerts par Farmcare à la clientèle rurale varie de l'entretien des accès aux cours d'eau à l'aménagement paysager, dont la réparation et la construction des fameux murs de pierres qui séparent les champs et qui font le charme de la campagne anglaise, en passant par le contrôle des rongeurs à la fabrication de compost à partir des déchets organiques. À cela s'ajoute une flotte de moissonneuses-batteuses, de tracteurs pour l'épandage d'engrais ou la préparation de la terre, tels les labours et semis.

Tacon offre aussi une panoplie d'ententes commerciales où les risques et profits sont partagés entre agriculteurs ou tenanciers. Depuis juin 2003, un projet pilote de production de petits fruits est en cours. Et les casseaux de fraises et de framboises, gravés du sceau « Produit sur des fermes Co-op », sont écoulés à travers 140 magasins. Ces ventes ont permis d'accroître les marges bénéficiaires de 11 %. « On a sélectionné des variétés pour allonger la saison de récoltes et mené une bonne campagne promotionnelle », dit celle qui détient un diplôme en gestion des affaires.

Pas question toutefois de produire des denrées OGM pour le réseau : « C'est un choix de nos membres », dit-elle. Quatre millions d'entre eux font leur épicerie dans environ 1000 magasins Co-op répartis surtout en milieu rural. Et sur les tablettes, comptoirs et étals, on privilégie aussi les produits importés « équitables » marqués, eux, du sceau « Fair Trade ».

Comment recrute-t-on la main-d'œuvre agricole dans les opérations quotidiennes de Farmcare? « Par



L'agronome John Fraser produit des patates royales sur les terres de la famille Howard.



Fraser en compagnie des classeurs de pommes de terre, une famille de gitans. Le salaire horaire de la main-d'œuvre agricole en Angleterre est de 12 \$CAN.

l'entremise d'agences de recrutement certifiées par le gouvernement », réplique Tacon du tac au tac, un peu sur la défensive. Vivant dans des conditions de vie moyen-âgeuses, loin de toucher le salaire minimum de 12,00 \$CAN l'heure, des milliers de réfugiés économiques approvisionnent les étals de certains grands supermarchés en légumes frais (2). En novembre dernier, une toute nouvelle loi a été adoptée par le Parlement anglais pour réglementer les activités des agences de recrutement de main-d'œuvre agricole.

À la demande de votre correspondant, Tacon décroche le téléphone pour organiser une visite sur le terrain à deux cents kilomètres du quartier général avec l'agronome John Fraser, un des huit gestionnaires de Farmcare. Sur place, Fraser explique comment il gère les 1200 hectares loués à la famille Howard dont le château est aussi connu en Angleterre que le Palais de Buckingham grâce à une populaire série télévisée diffusée sur les ondes de la BBC, la télévision nationale.

Les pommes de terre produites sur 53 hectares sont toutes vendues à la compagnie McCain qui possède deux usines en Angleterre. Mais les châtelains entendent bien tirer profit de leur image aristocratique pour pénétrer aussi le marché « bio » et dégager une marge de profit plus importante. La récolte de quelque 80 hectares de blé et de fèves « bio » est vendue pour le moment à des marchands de grains nationaux. Et une centaine de bœufs de race Aberdeen Angus broute depuis tout récemment sur 121 hectares de pâturage organique. Les paquets de farine de blé et les futurs rôtis « bio » seront bientôt vendus à la boutique du château Howard sous la marque privée illustrant la noble demeure. L'achat de ces produits par les milliers de visiteurs annuels ainsi que les commandes par le réseau Internet contribueront à l'entretien de la propriété dont les parterres nécessitent à eux seuls l'emploi de 51 jardiniers.

(1) « Les voleurs de grand chemin », Colette Lebel, *Le Coopérateur agricole*, mars 2004

(2) Felicity Lawrence. *Not on the Label*, Penguin Books, 2004.

En se lançant dans la production biologique sous la gestion de Farmcare, la famille Howard suit les traces d'un personnage encore plus célèbre, le prince Charles, propriétaire d'une compagnie d'aliments « bio ». Toutefois, Christine Tacon ne cultive pas seulement ses relations avec l'aristocratie qui possède quelque 30 % des terres au Royaume-Uni.

Après les crises successives de vache folle et de fièvre aphteuse, bon nombre de producteurs anglais, dont la moyenne d'âge est de 57 ans, délaissent la profession sans relève. En cognant à leur porte pour offrir ses services, Christine Tacon est en terrain fertile. Farmcare illustre une tendance : en l'absence de nouveaux producteurs, une grande partie de la production agricole anglaise se fera désormais par des compagnies privées. Farmcare entend se démarquer de ses concurrents en s'appuyant sur les reins financiers de la maison mère et en faisant appel à ses valeurs d'éthique. 🍎



Dorothy Graves raconte toujours avec ferveur l'épopée des premiers pionniers du mouvement coopératif. Ces deux sous ont servi à fonder la première coopérative d'alimentation à Rochdale. La petite maison est aujourd'hui un musée.
(Pour en savoir plus, voir le site www.co-op.ac.uk)



Treize des 28 pionniers de Rochdale qui ont fondé la première coopérative de consommation en 1844. Le mouvement coopératif s'est ensuite répandu à la surface du globe.