



HAL
open science

Les exportations françaises de pommes et le traitement en froid contre la mouche méditerranéenne : est-il possible de s'affranchir de la norme de l'USDA sur laquelle s'adosent tous les protocoles internationaux?

Pasquale Lubello, Vincent Mathieu-Hurtiger, Jean Marie Codron

► To cite this version:

Pasquale Lubello, Vincent Mathieu-Hurtiger, Jean Marie Codron. Les exportations françaises de pommes et le traitement en froid contre la mouche méditerranéenne : est-il possible de s'affranchir de la norme de l'USDA sur laquelle s'adosent tous les protocoles internationaux?. Disponible en version française et en version anglaise. 2018. hal-02790070

HAL Id: hal-02790070

<https://hal.inrae.fr/hal-02790070>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Les exportations françaises de pommes et le traitement en froid contre la mouche méditerranéenne : est-il possible de s'affranchir de la norme de l'USDA sur laquelle s'adosent tous les protocoles internationaux?

Pasquale Lubello



Vincent Mathieu-Hurtiger



Jean-Marie Codron



Les vergers de pommiers français sont affectés par la présence endémique d'un insecte ravageur usuellement appelé mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis capitata*). Originaire d'Afrique tropicale, cet insecte est considéré par l'Organisation Européenne de la Protection des Plantes (OEPP) comme l'un des organismes de quarantaine (OQ) les plus limitants pour les exportations de la région. En effet, pour faire face au risque de contamination, les pays importateurs exempts de ce nuisible, s'en protègent interdisant les importations ou en imposant des contraintes phytosanitaires visant à éviter l'introduction de ces parasites indésirables dans le pays de destination.

Seul « le traitement au froid en transit » est actuellement mis en œuvre pour répondre à cette contrainte. Une pratique coûteuse, qui pousse les opérateurs français à s'interroger sur l'opportunité de développer des pratiques alternatives et de les soumettre à l'analyse de leurs partenaires commerciaux.

■ QUELLES ÉTAIENT LES MOTIVATIONS À L'ORIGINE DU LANCEMENT DE VOTRE RECHERCHE ?

Jusqu'au début des années 2000, la France exportait environ 90% de ses pommes fraîches vers les pays européens, notamment du nord. Depuis, la situation a sensiblement changé : un quart des exportations françaises rejoignent désormais des pays lointains (d'Asie, d'Afrique et des Amériques). Cette conquête de nouveaux marchés, prometteurs sur le plan commercial, s'accompagne néanmoins pour certains pays, de l'émergence de contraintes réglementaires nouvelles, de nature phytosanitaire (liées aux organismes de quarantaine).

Parmi ces contraintes, la plus fréquemment imposée aux opérateurs français est un traitement physique post récolte communément appelé « traitement au froid » (cold treatment) normé par un protocole USDA qui consiste à garder les pommes emballées dans un endroit confiné (une chambre froide ou un container réfrigéré) à une température avoisinant les 0° Celsius, pendant un nombre de jours consécutifs précis.

Ce traitement, qui a pour but la gestion du risque de contamination par *Ceratitis capitata* (Mouche Méditerranéenne), est actuellement systématiquement réalisé « en transit » par les opérateurs français, c'est à dire pendant le transport maritime. Il doit être réalisé dans des containers équipés spécifiquement dont le surcoût pour le « traitement au froid », n'est pas négligeable (environ 1100€/container, ce qui représente environ un supplément de 5% par kg de pomme distribué). Il est de ce fait perçu par les exportateurs français comme un frein à leur compétitivité internationale.

Une pratique alternative est le « traitement au froid à l'origine » (ou « avant départ »). Déjà prévue par un certain nombre de protocoles bilatéraux d'échanges (notamment celui signé par la France avec la Thaïlande), elle demeure cependant onéreuse lorsque elle respecte la norme APHIS de l'USDA. La France prétend que l'on peut procéder de façon moins onéreuse dans de simples chambres froides, avec les mêmes conditions qu'une « conservation au froid ». Cela suppose toutefois de faire reconnaître cette pratique qui ne fait pour l'instant l'objet d'aucune norme internationale au regard de la lutte contre la mouche méditerranéenne.

■ COMMENT AVEZ-VOUS ABORDÉ VOTRE SUJET ?

Nous avons procédé en deux étapes. Tout d'abord, des travaux expérimentaux ont été menés par le CTIFL dans les chambres froides de deux stations de stockage françaises, afin de montrer l'efficacité phytosanitaire de la « conservation au froid à l'origine » comme alternative au « traitement au froid en transit ». Les résultats étant encourageants, nous sommes passés à la deuxième étape du travail, dont le but était d'analyser les atouts/contraintes économiques et institutionnelles permettant ou empêchant l'émergence de cette pratique alternative. Sur la base d'une enquête, auprès de responsables commerciaux et administratifs de coopératives françaises et de responsables de la filière export nationale, nous avons conclu que la pratique alternative ne serait pas seulement efficace du point de vue phytosanitaire mais aussi économique.

Sur la base de ces éléments, nous nous sommes posés la question suivante : compte tenu de son moindre coût de production (perçu), pourquoi la pratique de « conservation au froid à l'origine » ne s'impose pas spontanément comme la « nouvelle » pratique courante dans les échanges internationaux ? C'est pour répondre à cette question que nous avons choisi de nous appuyer sur un cadre théorique institutionnaliste, selon lequel les « règles du jeu » économique ont un poids et que ce poids peut être parfois suffisamment lourd pour déformer l'espace dans lequel le jeu même est pratiqué, en lui empêchant d'atteindre son optimum.

■ QUELLES SONT VOS CONCLUSIONS PRINCIPALES ?

Tout d'abord, nous observons que la pratique courante, dite de « traitement au froid en transit », a émergé de manière accidentelle aux Etats Unis, dans le cadre du commerce interne avec l'île d'Hawaï. Nous faisons l'hypothèse qu'elle est ensuite devenue une pratique dominante du fait de la forte présence des Etats-Unis dans le commerce mondial des pommes au cours du XX^e siècle.

Ensuite, nous estimons, sur la base des perceptions des opérateurs français et des quelques données économiques disponibles, que les coûts d'une « conservation au froid à l'origine » certifiée, seraient moindres que ceux du « traitement au froid en transit » certifié. Autrement dit, il ne devrait pas y avoir d'entrave majeure de type économique organisationnel à la modification des pratiques. Comment expliquer dès lors que la pratique dite de « conservation au froid à l'origine » ne s'impose pas spontanément ?

Notre hypothèse principale est qu'aux coûts de la pratique alternative viennent s'ajouter des coûts de transaction, notamment ceux nécessaires à faire reconnaître la nouvelle pratique par les pays partenaires. Ces coûts concernent l'évaluation de la robustesse scientifique de la pratique alternative proposée, et la description minutieuse des mécanismes de contrôle. Ces coûts sont d'autant plus élevés qu'ils ne sont pas mutualisables en l'absence d'une norme internationalement reconnue : chaque pays partenaire est en droit de demander à ce que la négociation soit répétée. C'est selon nous la principale raison qui s'oppose à l'émergence de la pratique défendue par la France de « conservation en froid à l'origine » et qui explique la persistance des pratiques de traitement en froid qui s'adosent sur la norme APHIS de l'USDA.

■ COMMENT VOYEZ-VOUS LES RETOMBÉES POUR LA FILIÈRE ? ET POUR LES POUVOIRS PUBLICS ?

Notre travail apporte un éclairage important sur la pratique de « conservation au froid à l'origine », montrant qu'il s'agit d'un outil supplémentaire de gestion du risque phytosanitaire qui est à la fois tout aussi efficace et moins coûteux que la pratique courante. Face à ces deux constats encourageants, notre travail permet toutefois de faire la lumière sur ce qui nous semble être la véritable contrainte à l'adoption : le coût de la « renégociation » avec les pays tiers. Ce coût, ne pouvant être amorti par les négociations suivantes, montre l'importance, pour la France, de la participation active dans les instances phytosanitaires internationales, comme la CIPV : la seule capable de produire un savoir scientifique et des pratiques pouvant être reconnus par tous les pays membres et ainsi de forger une nouvelle norme internationale.



Pilote de l'étude & participants

Pasquale Lubello, Montpellier SupAgro, UMR MOISA, France. pasquale.lubello@supagro.fr

Vincent Mathieu-Hurtiger, CTIFL, France. mathieu-hurtiger@ctifl.fr

Jean-Marie Codron, Inra, UMR MOISA, France. jean-marie.codron@supagro.fr

Pour en savoir plus

Lubello, P., Codron, J.M., Mathieu-Hurtiger, V. (2018) «Les exportations françaises de pommes face à la contrainte du « traitement au froid en transit » : un cas de « dépendance de sentier » institutionnel», 12es journées de recherches en sciences sociales INRA-SFER-CIRAD 13-14 décembre 2018, Nantes