



Quand la main droite ne sait pas ce que la gauche fait

Maurice Doyon est professeur agrégé et directeur du programme de maîtrise au Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation de l'Université Laval. Il est également membre du Centre de Recherche en Économie agroalimentaire (CRÉA) au même département, professeur auxiliaire à l'Université du Maine, chercheur associé du Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations à Montréal et chercheur associé de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels. Détenteur d'un doctorat en économie appliquée de l'Université Cornell, ainsi que d'une maîtrise de la même institution, M. Doyon a obtenu plus de quinze bourses et distinctions tout au long de son cheminement académique.

En mars dernier, le rappel d'œufs de Pâques Cadbury au Canada et ailleurs dans le monde à cause d'un mauvais étiquetage (omission de mentionner la présence de trace de noix) nous permet de réaliser que nous évoluons dans un environnement alimentaire hautement réglementé. Notre approvisionnement en nourriture n'a probablement jamais été aussi sain à l'égard de l'innocuité. Cet incident qui risque d'être fort coûteux pour Cadbury Adams, une division du géant alimentaire Cadbury Schweppes (16 milliards \$ de revenus, en 2007), nous rappelle également l'importance accrue des allergies alimentaires en Occident.

À cet effet, d'importants efforts ont été réalisés dans les écoles, notamment en modifiant les menus scolaires, en sensibilisant les enfants et en encadrant les aliments qui peuvent être servis en collation, en parallèle à la lutte à la malbouffe. Rappelons que près de 4 % de la population québécoise souffre d'allergies alimentaires sévères et que ce chiffre augmente à autour de 8 % chez les enfants. Ce pourcentage est malheureusement en croissance constante. Plusieurs fabricants alimentaires se sont adaptés et ont développé des lignes de produits sans allergène pour rejoindre ce nouveau marché captif et en croissance. En effet, la présence d'un enfant allergique a pour effet de bannir l'aliment en cause de la maisonnée, accroissant substantiellement la taille du marché des produits sans allergène.

Mentionnons également le cas des transporteurs aériens, telle Air Canada, qui ont introduits sur leurs vols des grignotines qui ne sont plus allergènes. Toutefois, en parallèle, Air Canada éliminait les repas sur plusieurs vols. Ainsi, lors de mon dernier trajet Québec-Toronto-Vancouver-Portland (Oregon), j'ai été en mesure de m'acheter un sandwich insipide, une tablette de chocolat et un

biscuit à l'avoine pour 10 \$. À ce prix et avec ce choix, pas étonnant que la majorité des passagers apportent leur nourriture, avec tous les inconvénients que cela peut représenter, sans compter l'introduction d'une tonne d'allergènes. Bref, les efforts d'Air Canada au chapitre des allergènes sont anéantis par sa politique de repas. Étant père d'une enfant très allergique à l'arachide, cette situation m'inquiète et me perturbe. Les probabilités que mon enfant meurt en avion ne viennent pas de Ben Laden, mais bien de ce que vous apportez dans l'avion comme nourriture (l'odeur d'arachides peut la faire mourir). Tout cela parce qu'Air Canada a changé sa politique de repas, sans prévoir ce genre de circonstance. Sensibiliser les passagers serait certainement possible, si je ne peux pas amener un tube de pâte dentifrice dans l'avion, Air Canada pourrait demander à ce que les voyageurs n'apportent pas de noix et d'arachides. Mais rien n'est fait pour l'instant par ce quasi-monopole aérien. Il s'agit d'un cas patent de manque de coordination entre différentes instances d'une même entreprise.

Cet exemple illustre comment certains efforts, s'ils ne sont pas coordonnés, sont perdus et inutiles, prêtant le flanc à la concurrence. En effet, éventuellement un transporteur va jouer cette carte et affaiblir le modèle d'affaire d'Air Canada (c'est déjà le cas pour les vols transatlantiques où Air Canada n'a pas de monopole).

En agroalimentaire, des exemples de manque de coordination existent également. Rappelons-nous à une certaine époque les efforts des producteurs de porcs pour ne pas marquer les carcasses alors que les transporteurs, eux, chargeaient les porcs à coup de pied. Bref, si la main droite ne sait pas ce que la gauche fait, tous nos efforts peuvent être caducs. La coordination verticale, que certains nomment chaîne de valeur, de la filière agroalimentaire est nécessaire et peut-être une source de compétitivité importante. Or, les rapports récents, tels les rapports Pronovost et Coulombe, ont le mérite de remettre en question notre efficacité à ce chapitre. Si rien n'est fait, dans le cas d'Air Canada, il finira par y avoir perte de vie humaine, et dans celui de l'agriculture, déclin éventuel de certains secteurs agricoles.

Le prof Doyon