

Gérer durablement les risques  
sanitaires et phytosanitaires  
dans la filière pomme

## « Traitement au froid en transit » peut-on faire autrement ?

présenté par  
Pasquale Lubello



Projet ANR Sustain'Apple - Journée de restitution Inra Paris - 30/11/2018

## Projet en partenariat avec



## Projet en collaboration avec



## Projet soutenu par



*La +value végétale*

# Éléments de contexte

1) Une partie croissante des exportations françaises de pommes fraîches part vers des « destinations à contraintes phytosanitaires fortes » (pays asiatiques notamment), indemnes de mouche méditerranéenne des fruits (*Ceratitis Capitata*)



2) Dans la quasi totalité de ces cas, un « traitement au froid en transit » est exigé, afin de gérer le risque de contamination.



3) Bon nombre de pays demandant un « traitement au froid en transit », s'appuient sur la norme USDA/APHIS T107a, qui en précise les modalités d'application:

- Couple température/nombre jours (par ex. 2.22C°/18js)
- Emplacement des sondes enregistreuses atmosphériques et à cœur de fruits



4) Le surcoût du « traitement au froid en transit », par rapport à un transport en container réfrigéré classique, est évalué à 1100 €/container environ (5-7% de la valeur en marchandise)



# Emergence de la question

1. La Filière Export est à la recherche d'alternatives efficaces permettant de faire baisser le coût de gestion du risque phytosanitaire
2. La question se pose de savoir si la pratique courante de « conservation au froid » serait, à certaines conditions, équivalente au « traitement au froid » quant à sa capacité à maîtriser le risque de contamination par *Ceratitis Capitata*

# Premiers éléments de réponse ...

- **Phase empirique** : analyse des dimensions suivantes
  - **Dimension technique** : est-il possible d'aboutir à des résultats équivalents ?
    - Les travaux menés par le CTIFL, semblent concluants et favorables
  - **Dimension économique et organisationnelle** : est-elle viable ?
    - Les analyses menées à ce sujet semblent aussi concluantes et positives
- ↳ **Constat** : sous certaines conditions la « conservation au froid en station » est ...
  - aussi efficace que le « traitement au froid en transit » sur le plan phytosanitaire
  - moins onéreuse sur le plan économique
  - relativement neutre sur le plan organisationnel

# Question et hypothèse de travail

- **Phase analytique** : question et hypothèse de recherche
- Q : Comment expliquer qu'une technique alternative potentiellement aussi efficace sur le plan phytosanitaire et moins coûteuse que la technique en usage, ne s'impose pas « naturellement » dans la pratiques des échanges internationaux de pommes fraîches ?
- H : Nous serions en présence d'une situation de « *verrouillage* » institutionnel, dans laquelle le « coût de modification » des normes en vigueur est plus élevé que le « coût de mal adaptation » supporté par les opérateurs ...

# Analogie QWERTY / TAF<sub>USDA/APHIS</sub>

- David (1985) : « *Clio and Economics of QWERTY* »
  - *Marché des techniques concurrentiel*
  - *Rendements croissants à l'adoption d'une technologie*
  - *... importants coûts de sortie*
  
- Cas du traitement au froid
  - Marché des normes concurrentiel (pourquoi ?)
  - Rendements croissants à l'adoption d'une norme (USDA/APHIS T107a)
    - Accident historique
    - Norme qui fait système
  - **Coût de négociation des normes très élevé (pourquoi ?)**



# Coût de la négociation

- Dans le cadre des **négociations bilatérales** (absence d'économies d'échelle)
  - Spécificité de la négociation bilatérale (par produit, par pays)
  - Poids de la preuve scientifique (originalité / probité)
  - Longueur de la procédure (entre 5 et 10 ans)
- Dans le cadre des **négociations multilatérales** (présence d'économies d'échelle)
  - Faiblesse de la nature des normes ainsi produites (recommandations n'ayant pas de force de police)
  - Poids de la preuve scientifique (reconnaissance / probité)
  - Longueur de la procédure (moyenne de 10 ans)



# Conclusion

- Résultats :
  - La meilleure technique ou la meilleure norme n'est pas forcément celle en vigueur !
  - Le marché international de la pomme est dans une situation de *verrouillage institutionnel*
  - La norme USDA/APHIS T107a est en position dominante
- Enseignements :
  - Importance pour les acteurs (publics et privés) d'investir les instances multilatérales (CIPV) car les seules qui permettent de réaliser des économies d'échelle, à parité de coûts d'investissement (temps, RH, poids de la preuve scientifique)
  - Ex. du travail mené par Mme Buhot-Delduc (DGAL) à la CIPV sur la « définition du TAF » :
    - Comité des Normes - Novembre 2017 – « *Exigences pour l'utilisation de traitements thermiques comme mesure phytosanitaire* »

# Informations utiles

- **Equipe WP 4.2 :**

- Pasquale Lubello (Montpellier Supagro) [lubello@supagro.fr](mailto:lubello@supagro.fr)
- Vincent Mathieu-Hurtiger (CTIFL) [mathieu-hurtiger@ctifl.fr](mailto:mathieu-hurtiger@ctifl.fr)
- Jean-Marie Codron (INRA) [codron@supagro.fr](mailto:codron@supagro.fr)

- **Travaux de l'équipe WP 4.2 :**

- Lubello, Codron, Mathieu-Hurtiger, 2018, *Les exportations françaises de pommes face à la contrainte du « traitement au froid en transit » : un cas de « dépendance de sentier » institutionnel*, [Communication JRSS 2018](#) (Nantes, 13, 14 décembre).

- **Remerciements :**

- Laurence Bouhot-Delduc (DGAL-Paris)
- Bertrand Bourgoïn (DGAL-Toulouse)
- Daniel Corbel (Cardell Export)
- Marc Peyres (Blue Whale)
- Pierre Varlet (ANPP)

- **Références bibliographiques :**

- P. David, 1985, "[Clio and economics of QWERTY](#)", The American Economic Review, Vol. 75, No. 2, pp. 332-337