

**Présidence : Monsieur Jean-Roch GAILLET**  
**Réception de Monsieur Richard BONNE le 26 octobre 2023**

*Discours de réception par Monsieur Éric POUDELET*

Monsieur le Président, Monsieur le Secrétaire Général, Chers collègues.

J'ai l'honneur et le grand plaisir d'accueillir aujourd'hui officiellement notre confrère Richard Bonne, élu membre titulaire de notre Académie en 2021, au titre de la section « Santé publique vétérinaire-Productions animales ». Je suis très honoré de prononcer ce discours de réception car, bien que nous ayons ensemble beaucoup de points communs professionnels, Richard est une personne bien plus diplômée que moi.

Cher Richard, diplômé de l'école vétérinaire de Toulouse en 1975, tu entres comme assistant à l'Institut Pasteur de Lille. Tu obtiens ensuite un Certificat d'Études Supérieures en immunologie animale et comparée à l'école vétérinaire de Maisons Alfort. Il convient de signaler que déjà, en 1982, ce Certificat en immunologie comparée te met le pied à l'étrier de cette grande notion « Une seule santé », devenue omniprésente dans nos réflexions académiques depuis quelques années, et surtout depuis la pandémie de Covid.

Alors qu'engagé professionnellement dans une activité de vétérinaire inspecteur contractuel du ministère de l'agriculture, puis d'expert international, tu as l'énergie et le courage de soutenir à 63 ans une thèse de Doctorat d'Université à Toulouse sur le thème : « la présentation de deux méthodes originales visant à faciliter dans les industries agro-alimentaires la mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication, ainsi que la méthode HACCP, telles que définies par le *Codex alimentarius* ».

En dehors de ce cursus académique, tu assures d'abord un exercice en clientèle mixte, pendant 3 ans, à Auch, dans le Gers. Pendant 21 ans ensuite, comme vétérinaire inspecteur contractuel, tu exerces à l'abattoir d'Auch, au poste d'Inspection Frontalier de l'aéroport de Toulouse-Blagnac, puis au marché d'Intérêt National de Toulouse. Toute cette expérience de terrain, au plus près des contraintes sanitaires des denrées alimentaires d'origine animale, te confronte aux grands défis de l'industrie agro-alimentaire : comment concilier, pour une entreprise, d'une part, une hygiène de production et une salubrité du produit fini, et d'autre part des contingences économiques avec la recherche d'un équilibre ou d'un profit financier ? C'est la dure réalité à laquelle est confronté en permanence un inspecteur de santé publique vétérinaire.

En parallèle, tu magnifies cette activité plus que concrète en professant dans plusieurs établissements d'enseignement supérieur, comme l'école nationale de formation

agronomique, l'université Paul Sabatier et l'école vétérinaire de Toulouse. Tu avais déjà ce souci de confronter le savoir académique avec les réalités concrètes de ce que tu observais dans les entreprises agro-alimentaires.

Puis, de 2003 à ce jour, tu effectues de nombreuses missions à l'étranger, en tant que « expert senior international en matière de sécurité alimentaire », sous l'égide de la France, mais aussi de plusieurs organisations nationales ou internationales comme l'*United States Agency for International Development (USAID)*, l'Union européenne, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO).

Une dizaine d'années auparavant, le système *Hazard Analysis-Critical Control Point (HACCP)* a été institutionnalisé au niveau de l'Union européenne par une directive de 1993. Il s'agit alors pour l'entreprise agro-alimentaire d'identifier et de maîtriser les Points Critiques présents tout au long de la chaîne de fabrication ou de distribution, afin de prendre rapidement les mesures correctives adéquates, sans attendre une inspection officielle des services de l'État. Ce principe HACCP a été ensuite imposé aux entreprises agro-alimentaires exportant vers les USA, après les attentats du 11 septembre 2001, à New York. Le *Codex alimentarius* a repris ce principe pour le généraliser au monde entier.

Cette nouvelle démarche a bouleversé les principes de jadis, fondés sur des inspections officielles des services d'inspection de l'État, de la province ou de la municipalité, selon les pays. Si le processus de fabrication était complexe, l'identification et la maîtrise des points critiques pouvaient se révéler d'une grande difficulté pour l'entreprise. C'est la raison pour laquelle les États et les organisations internationales ont choisi d'aider les entreprises par des formations adéquates, plus particulièrement dans les pays en voie de développement.

C'est dans ce contexte d'un nouveau paradigme de la salubrité des aliments, que tu es intervenu dans de nombreux pays du monde : Lituanie, Pologne (avant leurs accessions dans l'Union européenne), Tunisie, Indonésie, Cambodge, Laos, Viêt-Nam, Malaisie, Thaïlande, Inde... Tu as rédigé des « Guides de Bonnes Pratiques » et des « méthodes alternatives », pour les petites entreprises agro-alimentaires, qui ne peuvent pas se permettre d'avoir un « service qualité » au fait des complexités du système HACCP.

Retiré maintenant en Occitanie, dans le Gers, à Auch, ta passion continue à t'animer puisque tu aides les producteurs fermiers à maîtriser, sur le plan sanitaire, leurs produits fabriqués et vendus à la ferme. Ce nouveau mode de fabrication et de distribution, bien dans l'air du temps, avec la réduction des chaînons intermédiaires entre le producteur et le

consommateur, n'est pas sans poser de problème. Après avoir porté la bonne parole dans le monde entier, tu es revenu, comme un pigeon voyageur, aider nos agriculteurs à valoriser au mieux leurs produits.

L'Académie Vétérinaire de France incarne des valeurs d'excellence, car elle est le fruit de l'expérience et de la diversité des valeurs professionnelles de ses membres.

Cher Richard, l'Académie Vétérinaire de France est fière de t'accueillir en son sein. Sois un membre actif qui saura toujours nous bousculer dans nos certitudes.

### **Réponse par Monsieur Richard BONNE**

Chers Membres de l'Académie Vétérinaire de France

J'ai reçu, comme un honneur, l'annonce de mon élection dans votre compagnie et je tiens ici à vous en remercier. Il y a quelques années, c'est sur l'insistance de nos regrettés confrères Vincent Carlier et Patrick Le Bail, qui avaient pris connaissance de mes travaux, portant sur les principes du *Codex alimentarius*, que j'ai présenté une première candidature déclarée recevable mais pour laquelle aucune décision, ni favorable ni défavorable, ne m'a été signifiée à l'époque. Ce n'est que très récemment qu'une nouvelle candidature s'est vue couronnée de succès.

Très jeune, en regardant le concours de saut en hauteur des jeux olympiques de Mexico, au cours duquel un concurrent, optant pour la première fois de sauter sur le dos, avait été victorieux, j'ai acquis la conviction que, pour avancer significativement dans un domaine, ou pour surmonter une situation de blocage, il était impérieusement nécessaire de penser différemment. Cette conviction, que je me suis forgé dans ma jeunesse, m'a ensuite guidé pendant toute ma carrière, faisant de moi un non conformiste dans mon domaine de compétence, par ailleurs très attaché à son indépendance.

Après des études secondaires au Lycée de Saint Cloud et un passage en classe préparatoire, sur lesquels il n'y a pas lieu de mentionner de points particuliers, j'ai intégré l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (ENVT) et été diplômé dans la promotion Toulouse 75.

J'ai soutenu, début 1979, ma thèse de doctorat vétérinaire portant sur la fièvre Q, alors que j'occupais un poste d'assistant à l'Institut Pasteur de Lille (IPL) dans un service de microbiologie alimentaire. Cet emploi m'a offert l'opportunité de suivre le « Grand cours des préparateurs en microbiologie de l'IPL » ce qui m'a permis d'approfondir mes connaissances acquises à l'ENVT. Après mon départ de l'IPL, j'ai suivi avec succès, à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, un Certificat d'Etudes Supérieures d'Immunologie animale et comparée, organisé conjointement avec l'Institut Pasteur de Paris.

Avant mon départ de l'IPL, j'avais posé les bases de la méthode NORECOIN, de conversion en valeurs chiffrées des résultats

d'analyse des denrées alimentaires, obtenus en application de l'Arrêté Ministériel du 21/12/1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels devaient satisfaire les denrées alimentaires d'origine animale. Ces travaux ont ensuite été complétés et publiés par le Pr Marc Catsaras, lui-même Membre de l'AVF, et son équipe.

Retourné dans le Sud-ouest, j'ai eu jusqu'à la fin des années 90, une double activité de contractuel des Services Vétérinaires et d'enseignant du supérieur dans plusieurs établissements de Toulouse (Ecole Nationale de Formation Agronomique, Université Paul Sabatier, ENVT), la Direction Générale de l'Alimentation considérant qu'il n'y avait pas de conflit d'intérêt à exercer conjointement ces deux activités. Inspecteur d'abattoir, je me suis appliqué, par voie d'analyses, à satisfaire ma curiosité et à vérifier un certain nombre d'idées qui semblaient établies. Parmi mes surprises, j'ai observé à plusieurs reprises sur des bovins, que *Listeria innocua*, en principe non pathogène, était isolée, en culture pure, de certaines encéphalites et que les endocardites valvulaires prolifératives étaient, le plus souvent, causées par des corynébactéries plutôt que par des streptocoques.

Mais ce qui est important, c'est que mes activités d'inspection, d'enseignement et de partenariat avec le Centre Régional d'Initiative et de Transfert de Technologie (CRITT) d'Auch m'ont fait prendre conscience que l'hygiène des aliments repose sur 3 piliers : la biologie, les réglementations et les normes, ainsi que la technologie alimentaire.

Dans le cadre de mon partenariat avec le CRITT d'Auch, j'ai été amené à collaborer dans une démarche innovante avec André Daguin, chef étoilé, mais aussi président de la Chambre de Commerce du Gers et de la Fédération Nationale des Industries de l'Hôtellerie. Ayant tous deux constaté que la situation sanitaire de certains restaurants était vraiment consternante, nous avons initié pour cette profession, une démarche de certification volontaire d'hygiène, qui s'est concrétisée en 1986 par le dépôt de la « Marque Hygiène et Restauration Hôtelière » auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI). L'attribution de cette certification, en partenariat avec les Services Vétérinaires, était soumise, presque une décennie avant que cela ne devienne une obligation réglementaire, à un certain nombre de conditions : formation des personnels, conformité des locaux et des pratiques de fabrication, mise en place de plans de nettoyage et d'analyses bactériologiques d'autocontrôle.

Le tout début des années 90 a été marqué par l'irruption du système HACCP dans le domaine de l'hygiène des aliments. Du fait de ma connaissance de la langue anglaise, j'ai été sollicité par le CRITT d'Auch pour traduire les premiers articles qui nous parvenaient de l'étranger. Très vite, j'ai décelé des incohérences logiques dans les « Principes d'hygiène des aliments » édictés par le *Codex alimentarius*, en particulier

concernant le HACCP, à l'origine d'incompréhension et de difficultés pour les étudiants, les inspecteurs/auditeurs et les professionnels. Une étude de ces incohérences, conduite grâce aux principes de l'hygiène des aliments mais aussi à ceux de l'assurance qualité, m'a permis de comprendre l'origine de ces difficultés et de proposer comme solution, une approche innovante relevant d'un mode de pensée différent.

Un des principes de la gestion de la qualité requiert que l'on commence par décrire ce que l'on veut maîtriser. L'examen du *Codex alimentarius* montre qu'il ne décrit pas, ce qui est une faille logique, le mécanisme d'occurrence des accidents alimentaires, aussi bien sanitaires qu'économiques, alors que ses préconisations se fixent pourtant comme objectif de les maîtriser.

- La première étape de mes travaux a consisté à établir, grâce à l'étude des Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC) pour lesquelles je disposais d'une relation précise, un schéma unitaire du mécanisme d'occurrence des accidents alimentaires.

- La seconde étape a permis de valider ce schéma par référence aux méthodes de conservation des aliments, dont il explique le mécanisme d'action, et de montrer qu'il fonctionne aussi bien pour les accidents sanitaires qu'économiques.

- La troisième étape a consisté à se servir de ce schéma pour réorganiser, par une approche logique et originale, l'énoncé des « Principes du *Codex alimentarius* » en établissant la « Méthode de gestion globale de l'hygiène dans les IAA ».

- La dernière étape a consisté à s'appuyer sur ce schéma pour établir la « Méthode alternative à l'arbre de décision du *Codex alimentarius* » pour la détermination des points critiques de maîtrise des risques (Critical Control Points ou CCP). En pratique, l'utilisation de cet arbre de décision conduisait souvent à une impasse, ne permettant pas d'arrêter de conclusion. Depuis, ayant probablement pris conscience de ce défaut, le *Codex alimentarius* a retiré cet arbre de décision de sa dernière version.

Compte tenu du peu d'intérêt manifesté par la DGAL pour mes travaux, j'ai choisi, à partir du début des années 2000, de démissionner de ma fonction de vétérinaire inspecteur contractuel et de me consacrer à des missions (Commission Européenne, FAO, US-AID ...) dans les Etats Membres de l'Union Européenne mais aussi dans les pays tiers (ASEAN, Union Africaine) où l'opportunité m'a été offerte d'appliquer à une large échelle, ma nouvelle approche pour la mise en œuvre des « Principes du *Codex alimentarius* ».

Souvent cette activité s'est accompagnée de la publication d'outils documentaires parmi lesquels peuvent être mentionnés les plus importants :

- Un guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et HACCP pour les pays de l'ASEAN basé sur cette approche (2005) : « Lignes directrices sur le HACCP, BPF et BPH pour les PME de l'ASEAN ».

- Un référentiel d'hygiène et son guide d'application, adoptés par l'Union Africaine (2011) : « Référentiel d'Harmonisation de la Gestion de l'Hygiène Alimentaire en Afrique » et « Guide d'Application du Référentiel d'Hygiène et ses Règles d'Application ».

- Une étude du procédé de fabrication de la poudre de piment d'Espelette afin d'en améliorer la qualité microbiologique (2005), concrétisée par la soutenance de la thèse de Doctorat vétérinaire d'une étudiante de l'ENVT.

- Une étude (2011) sur la transmission alimentaire du choléra au cours de l'épidémie survenue en République d'Haïti, dont les conclusions rejetées par un superviseur de la FAO, n'ont pu être validées qu'avec l'appui du Centre National de référence des vibrions de l'Institut Pasteur de Paris.

- Le mémoire de ma thèse de Doctorat d'Université (Ecole Doctorale SEVAB de Toulouse, 2013), portant sur ma nouvelle approche pour l'application des principes du *Codex alimentarius* afin de protéger, valider scientifiquement et diffuser largement mes travaux en libre accès. « Présentation de deux méthodes originales visant à faciliter dans les IAA, la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP, telles que définies par le *Codex alimentarius* ».

Alors qu'en 2014 mon approche innovante de gestion de l'hygiène des aliments, développée dans le cadre de programmes communautaires, commençait à être adoptée dans différentes parties du monde, j'ai été diligenté par la « Direction Générale – Santé » de la Commission Européenne pour en faire une présentation à un symposium international du *Codex alimentarius*. A cette occasion, les représentants des pays anglo-saxons (UK, USA en particulier) ont pris connaissance de mes travaux et s'y sont opposés immédiatement, y voyant un danger pour leur propre système de consulting/certification, économiquement très profitable, en cours d'extension sur le plan mondial. Malheureusement, faute d'avoir pu trouver le financement nécessaire pour participer à ce symposium, le Secrétaire technique du *Codex alimentarius* pour l'Afrique, comme nombre d'autres représentants de pays en voie de développement, n'a pas pu être présent, pour prendre la défense de mon approche innovante dont il avait eu l'occasion de constater les avantages pratiques au Cameroun.

L'adoption de mon approche de facilitation a été brisée dans son élan. Toutefois en Inde, grand pays indifférent aux tumultes du Monde, un programme de développement visant à former, selon cette approche de facilitation, les personnels des services officiels de contrôle de l'hygiène des aliments, a été maintenu et s'est poursuivi pendant plusieurs mois.

Aujourd'hui retiré dans la France profonde, j'ai observé qu'avec le confinement imposé par la Covid-19, les producteurs à la ferme avaient largement développé les circuits

courts de remise de leurs produits aux consommateurs, en en assurant souvent la première transformation. Reprenant l'approche issue de mes travaux, je m'investis désormais, avec l'aide des autorités et organismes locaux, dans un projet de formation et d'assistance à la conception de plans de maîtrise sanitaire, destiné à ces producteurs-transformateurs à la ferme. J'assure aussi chaque année bénévolement, pour le compte de l'Université du temps libre du Gers, une série de conférences de vulgarisation scientifique, dont le thème est choisi en relation avec l'actualité du moment.

Chers Membres de l'Académie Vétérinaire, je vous remercie vivement de l'attention que vous m'avez accordée, en espérant que ces quelques épisodes de ma carrière vous auront intéressés.