

# ACADÉMIE VÉTÉRINAIRE DE FRANCE

Discours de réception du Dr Richard BONNE  
par Éric Poudelet  
Séance académique du 26 octobre 2023

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.

Éric Poudelet