

POSITION ANIA : TRANSFORMATION ET SECURITE DES ALIMENTS

19/09/2018

L'ANIA appelle à ce que l'on arrête de manipuler la peur des consommateurs et de créer de la cacophonie. Il n'y a aucun risque pour la santé des français à consommer des produits industriels ! Les produits de l'industrie alimentaire sont parfaitement sains pour le consommateur. Une bonne alimentation repose sur l'équilibre alimentaire. On peut manger de tout en quantité raisonnable, il n'y a pas d'aliments interdits.

Sur la nouvelle dénomination en vogue : les « aliments ultra-transformés »

Il s'agit d'une nouvelle terminologie qui part du postulat, plus que discutable, que les aliments « industriels » auraient une composition nutritionnelle et chimique différente de ceux produits à la maison ou par des artisans. L'origine de cette appellation vient de la classification NOVA développée par des chercheurs brésiliens qui classe les aliments non pas selon leur composition nutritionnelle mais selon leur « degré de transformation ». Toutefois cette définition reste arbitraire et contestée par beaucoup de scientifiques.

Produire de façon industrielle c'est simplement élaborer à grande échelle, à partir de matières premières et d'ingrédients choisis, à l'aide de recettes adaptées et d'équipements modernes, des produits bons et sains qui peuvent se conserver en toute sécurité jusqu'à l'assiette du consommateur.

Le fait de cuisiner en petite ou grande quantité ne saurait donc préjuger de la qualité finale de l'aliment, qui dépend avant tout de la qualité des ingrédients utilisés et du soin apporté à son élaboration.

Aujourd'hui, la question n'est donc pas de savoir si l'on est ultra ou super transformé ! La question est de toujours mieux transformer. Nous allons continuer à faire évoluer nos pratiques pour toujours mieux répondre aux attentes du consommateur, en adaptant nos recettes, nos procédés de fabrication, en diversifiant notre offre alimentaire (davantage de naturalité et de proximité, réduction des teneurs en sucres, en matières grasses, en sel, augmentation des teneurs en fibres, réponse aux besoins particuliers des personnes âgées, des sportifs ou des nourrissons...). Nous travaillons pour proposer des listes d'ingrédients plus courtes. Des progrès importants sont déjà réalisés par les industriels, et nous continuons. Nous y avons tout intérêt car c'est ce qu'attendent les consommateurs.

Sur le « cracking »

Dans le secteur alimentaire, on peut être amené à séparer des constituants présents naturellement dans certaines plantes par des procédés divers (broyage, tamisage, centrifugation, ...). Pour certains produits, cette pratique est ancestrale.

Récemment, l'utilisation du terme cracking, qui dans le vocabulaire pétrochimique évoque le fait de casser une molécule organique complexe en éléments plus petits, a été extrapolée au domaine alimentaire avec l'objectif de stigmatiser ses procédés et ses ingrédients. L'utilisation de ce terme n'est pas appropriée à l'industrie alimentaire.

Sur la sécurité des produits fabriqués par les industries alimentaires et des additifs alimentaires employés

La sécurité des aliments, la sécurité des consommateurs et la loyauté des informations sont une priorité absolue pour les entreprises alimentaires qui ne transigent jamais sur ce point. La France est d'ailleurs un leader mondial en matière de sécurité des aliments, reconnue dans le monde pour la qualité de son alimentation et de son modèle alimentaire.

Les additifs alimentaires font l'objet d'un contrôle strict et régulier en France et en Europe. Il n'y a pas aujourd'hui d'additif nocif dans les aliments, sinon il ne serait pas utilisé. Nous avons la réglementation alimentaire la plus contraignante du monde, tant sur la composition des produits que sur l'information que nous apportons aux consommateurs.

Sur l'étude publiée par le British Medical Journal sur une potentielle corrélation entre consommation d'aliments industriels et cancer

Une étude d'observation – et non une étude clinique, la seule à pouvoir établir un lien de cause à effet entre une substance et une maladie - publiée le 14 février dans le British Medical Journal, sur la base de déclarations, ouvre des questionnements, mais comme le mentionnait la revue scientifique, elle ne permet pas de faire des recommandations à ce stade, car il y a encore de nombreux biais qui doivent être analysés.

Des extrapolations ont en effet été faites entre l'alimentation des personnes et leur état de santé. L'influence des comportements alimentaires (déstructuration des repas, grignotages, enfants qui « se gèrent » seuls) et de l'hygiène de vie dans son ensemble (sédentarité, temps passé devant la télévision, manque de sommeil...) est capitale.

Enfin, il est dangereux de faire des raccourcis comme « consommer des aliments transformés donne le cancer », ce n'est pas vrai, aucune étude scientifique ne le démontre. Les cancers sont des maladies dont on sait aujourd'hui qu'elles ont des causes multiples (génétique, environnementales, sociologiques...). L'alimentation ne peut être tenue responsable de leur déclenchement.

Sur la potentielle corrélation entre consommation d'aliments industriels et surpoids ou obésité

Les pathologies comme le surpoids sont multifactorielles : manque d'activité, déséquilibre alimentaire, environnement, génétique... il est primordial d'avoir un équilibre entre consommation et dépense d'énergie. Ce n'est pas tant l'aliment ou l'ingrédient qui peut être tenu responsable mais bien la surconsommation qui peut induire un déséquilibre calorique et conduire à des maladies. Les conséquences sont les mêmes, que l'on consomme des plats maison, artisanaux ou industriels.

Une alimentation variée et équilibrée, la pratique d'une activité physique régulière et une bonne hygiène de vie sont ainsi les clés de la bonne santé.

Sur la supposée opacité des entreprises alimentaires

Il est calomnieux de prêter à tout un secteur les intentions « de tromper le consommateur ».

Si cette charge est caricaturale, elle est surtout inacceptable contre un secteur qui, dans son ensemble, travaille depuis des années à améliorer recettes, sécurité sanitaire, et qualité nutritionnelle des aliments qu'il fabrique, en toute transparence.

Les chefs des 18 000 entreprises alimentaires en France ne se lèvent pas tous les matins en se demandant comment ils vont pouvoir empoisonner les consommateurs !