

*POSITION ANIA*  
**ET MAINTENANT ON MANGE QUOI ?**  
**DE CHRISTOPHE BRUSSET**

26/10/2018

L'ANIA a lu avec attention le dernier ouvrage de Christophe Brusset « Et maintenant, on mange quoi ? ».

Une majeure partie du livre est consacrée au récit par C. Brusset de ses agissements répréhensibles passés en tant qu'« ancien dirigeant au sein de groupes internationaux de l'alimentaire ».

Une chose est sûre, si ces récits sont avérés, les agissements décrits sont bien ceux d'un spécialiste de la fraude, sans morale et sans loi. Des pratiques condamnables contre lesquelles nous nous battons tous les jours.

***Nos réponses...***

***Sur la méthode employée par l'auteur***

De son expérience personnelle (plutôt ancienne) de fraudeur, Christophe Brusset n'hésite pas à faire des généralités, jetant ainsi l'opprobre sur l'immense majorité des entreprises de l'alimentation qui elles, n'ont jamais, comme lui, bafoué la réglementation et trompé les consommateurs, mais également sur les autorités d'évaluations, les scientifiques et les organismes de contrôle.

De fait, Christophe Brusset utilise toutes les ficelles du sensationnalisme pour que son ouvrage devienne un « best-seller » et lui le chantre de la vérité. Il manipule la peur des consommateurs, les théories du secret et du complot Et cela fonctionne puisqu'il est l'invité de tous les médias et ceci sans la présence de contradicteurs !

Il faut arrêter d'instrumentaliser les inquiétudes des consommateurs. Les chefs d'entreprises de l'alimentation ne se lèvent pas tous les matins en se demandant comment ils vont empoisonner les consommateurs, frauder ou mentir !

***Sur la fraude en général, et le rôle évoqué de la mondialisation et de l'industrialisation dans la généralisation de pratiques frauduleuses***

La lutte contre les fraudes alimentaires est une priorité de l'industrie alimentaire. L'enjeu est d'abord et avant tout de garantir la sécurité des consommateurs. Il est également de maintenir la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires, car les fraudes alimentaires érodent fortement la confiance des consommateurs à la fois dans les aliments qu'ils consomment mais aussi dans nos pratiques et notre éthique

Nous condamnons fermement ceux-ci qui trichent, qui fraudent, qui ne respectent pas la loi. Nous ne pouvons pas laisser se créer un amalgame dans l'esprit des consommateurs ! C'est destructeur pour tout un secteur et irrespectueux pour tous les salariés qui y travaillent.

De nombreuses dispositions concourent déjà utilement à la lutte contre la fraude alimentaire. Les entreprises travaillent activement avec les clients et les fournisseurs pour identifier et atténuer les risques associés.

Les entreprises intègrent ainsi des dispositions spécifiques contraignantes dans leur système de management sanitaire (cartographie de la chaîne d'approvisionnement, identification des risques associés, des points de vulnérabilité de la chaîne d'approvisionnement, mise en œuvre de mesures préventives...).

Nous soutenons un rôle renforcé des autorités scientifiques et de contrôles (DGCRF) afin qu'elles puissent avoir davantage de moyens (humains et financiers) et ainsi condamner les fraudeurs, prendre des mesures de gestion basées sur la science pour continuer à mettre sur le marché des produits sûrs pour le consommateur.

Parce que les fraudeurs utilisent aujourd'hui des moyens de plus en plus élaborés, les entreprises de l'alimentation travaillent en temps réel sur des dispositifs capables non plus seulement de détecter les fraudes mais aussi d'anticiper les fraudes grâce à des analyses non-ciblées ; en pensant « comme un fraudeur ».

### ***Sur la consommation de produits industriels et la santé***

Nous devons rétablir la vérité : consommer des produits industriels ne comporte aucun risque pour la santé. Le monde entier nous envie notre modèle alimentaire et nos produits, notre chaîne alimentaire est l'une des meilleures au monde et nous avons l'une des réglementations les plus strictes au monde. Les entreprises de l'alimentation travaillent pour proposer des produits toujours plus sûrs, sains et durables.

Notre métier est de garantir la sécurité, la qualité et la diversité de l'offre alimentaire à TOUS les consommateurs. Notre responsabilité est immense et conserver la confiance des consommateurs en nos produits est pour nous capitale.

### ***Sur la sécurité sanitaire et la traçabilité***

La sécurité sanitaire des denrées alimentaires n'a jamais été aussi élevée et la France est même championne en la matière. Le pays est classé deuxième leader mondial en termes de qualité et sécurité des aliments selon le Global Food Security Index. Et notre système de traçabilité est l'un des plus performants au monde.

Ce très haut niveau de sécurité sanitaire est favorisé par l'existence d'un cadre réglementaire européen harmonisé qui permet à la fois d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs tout en prenant en compte les spécificités gastronomiques et traditionnelles des différents pays européens. Mais il est avant tout le résultat d'un engagement permanent des entreprises dans des plans de maîtrise sanitaire (respect des bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité, mise à disposition proactive des données d'autocontrôle, formation du personnel des entreprises...). La sécurité sanitaire des denrées alimentaires est en effet une priorité absolue des entreprises du secteur sur laquelle elles ne transigent jamais.

En janvier 2018, les entreprises alimentaires ont encore renforcé leur travail d'amélioration continue des procédures et dispositifs existants :

- L'ANIA s'est engagée avec les associations de consommateurs au sein du Conseil National de la Consommation sur l'amélioration des procédures de retrait-rappel.
- L'ANIA est fortement mobilisée avec les acteurs de la distribution sur la mise en œuvre de techniques de traçabilité afin d'être encore plus proactifs et flexibles lors d'une gestion d'un retrait-rappel.
- Enfin, des travaux ont débuté afin de créer un « cloud » dédié aux informations sur les produits, accessible à tous les acteurs, dont les consommateurs.

### **Sur l'utilisation des additifs dans les produits alimentaires**

Notre 1<sup>er</sup> devoir est d'assurer la sécurité des consommateurs. Tous les ingrédients présents dans la composition des produits respectent la réglementation en vigueur.

Les additifs alimentaires permettent de garantir la qualité des aliments, et notamment leur qualité sanitaire et la bonne stabilité des produits. Ils ont tous été évalués par les agences sanitaires et ont fait la preuve de leur innocuité. Ils sont autorisés par les pouvoirs publics

Ils font donc 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 du consommateur.

Au niveau européen, 350 additifs sont autorisés, cette liste est remise très régulièrement à jour, les autorités prennent en compte 3 critères : l'innocuité, l'utilité, la non tromperie des consommateurs. Des mesures d'urgence de retrait ou de réévaluation peuvent par ailleurs être appliquées par les autorités sanitaires à tout moment.

Face aux nouvelles de demandes des consommateurs, qui recherchent plus de « naturalité » dans leurs produits, les entreprises de l'alimentation travaillent, à la simplification de leurs recettes avec des listes d'ingrédients plus courtes. Des progrès importants sont déjà réalisés par les entreprises, et elles continuent. Elles y ont tout intérêt car c'est ce qu'attendent les consommateurs.

### **Sur la composition nutritionnelle des produits, la lutte contre l'obésité et les problématiques de santé publique**

Depuis plus de 10 ans, les entreprises alimentaires travaillent pour améliorer leur offre et proposer une alimentation toujours plus saine, sûre, durable. D'importants efforts ont été menés pour réduire les teneurs en sel (-20% au global), en sucres (-30%), en matières grasses... Ce travail se poursuit en concertation avec les pouvoirs publics.

Aucun aliment n'est en effet mauvais pour la santé, tout est une question d'équilibre alimentaire et de plaisir. Ce sujet majeur de santé publique nécessite la participation coordonnée et concertée de l'ensemble des acteurs : industriels, distributeurs, autorités de santé, gouvernement, association de consommateurs. C'est le seul moyen pour inverser les tendances. Si nous avançons tous seuls, nous n'y arriverons pas !

L'obésité et les problèmes nutritionnels ont des causes multifactorielles. L'alimentation seule n'est pas responsable de ces maladies. La sédentarité, le tabagisme, le manque d'activité physique sont à prendre à compte.

### **Sur l'étiquetage des produits alimentaires, les mentions obligatoires, la fiabilité des étiquettes, le Nutri-Score**

Les entreprises de l'alimentation mentionnent la totalité des ingrédients de leurs produits sur les emballages. C'est la réglementation qui l'impose. Et elles la respectent scrupuleusement.

Il est vrai que les informations qui figurent sur les emballages aujourd'hui sont complexes, peut-être parce qu'elles sont très complètes. Cela alors que les consommateurs expriment un besoin de plus d'information et surtout d'une information plus simple, plus lisible.

L'ANIA a toujours été favorable à une information simplifiée, nous l'avons toujours dit.

Lorsque la ministre de la Santé a lancé les débats en 2015 autour de l'étiquetage nutritionnel, plusieurs propositions ont émergé, le Nutri-Score était une piste parmi d'autres. Ce que nous avons demandé, parce qu'il y avait plusieurs systèmes concurrents, c'est une expérimentation, pour retenir la plus efficace.

Le Nutriscore a été retenu, il a été recommandé par les pouvoirs publics, et sa conformité au cadre réglementaire européen a été validée à l'automne dernier.

Notre mission est aujourd'hui d'accompagner les entreprises qui le souhaitent dans sa mise en œuvre. C'est ce que nous faisons. L'ANIA propose par exemple des sessions de formations Nutri-Score pour les entreprises.

Notre métier est de nous adapter aux nouvelles attentes des consommateurs. Nous avançons avec et non pas contre les consommateurs.

Nous avons entendu cette nouvelle demande et passons à la vitesse supérieure en termes de transparence. Pour répondre à cette demande « d'information augmentée » nous travaillons avec les distributeurs sur une super base de données numérique rassemblant toutes les informations fiables sur les produits alimentaires, en open data. Cette base de données pourra nourrir une application comme YUKA, avec des données fiables. Demain, vous pourrez savoir où ont été cultivés les petits pois de votre boîte par exemple.

## Sur les contaminants

Les agriculteurs sont des professionnels qui ont recours à l'ensemble des solutions de protection des plantes disponibles, qu'elles soient de synthèse ou naturelles, pour protéger leurs cultures de nombreuses attaques de maladies ou d'insectes auxquelles ils sont confrontés.

Cette protection se fait aujourd'hui de manière raisonnée, en ayant recours à toutes les techniques de protection disponibles et aux produits phyto lorsque cela est nécessaire. Les produits utilisés sont sûrs et réglementés.

Résidu ne signifie pas contaminant. Ce sont des traces susceptibles d'être présentes à l'issue d'un traitement autorisé et maîtrisé. Leur présence est encadrée par la fixation de seuils réglementaires définis après une évaluation toxicologique rigoureuse (LMR).

Plus de 97% des 81 000 produits alimentaires analysés par l'EFSA en Europe sont conformes à la réglementation.