

## POSITION ANIA

### **Halte au dénigrement, aux procès instruits à charge, aux spécialistes autoproclamés ! Halte à la destruction massive de notre alimentation !**

18/12/2018

Hasard du calendrier ? La semaine dernière étaient diffusées sur une radio et une chaîne de télévision publiques deux émissions d'une très grande violence contre l'industrie alimentaire « les aliments industriels nous rendent-ils malade ? », suivis jeudi de la une d'un grand hebdomadaire national « La vérité sur les aliments bidon ».

Trois sujets, trois traitements instruits à charge, sans jamais chercher de débat contradictoire. Car jamais, pour aucun de ces sujets, l'ANIA n'a été contactée par les journalistes.

Ces trois sujets médias sont symptomatiques du traitement actuel de l'information, un traitement où la science n'est plus reconnue : on défend une thèse à tout prix, sans se soucier jamais des bases scientifiques sur lesquelles on pourrait s'appuyer, sans vérifier les compétences scientifiques des personnes que l'on interroge, notamment en matière d'évaluation du risque sanitaire des aliments, sans vérifier leurs conflits d'intérêt potentiels, et bien entendu sans jamais chercher à recueillir des témoignages discordants ...

L'ANIA appelle à ce que l'on arrête de manipuler la peur des consommateurs, de créer de la cacophonie et de nourrir les mouvements de défiance incontrôlés actuels

Il n'y a aucun risque pour la santé des français à consommer des produits industriels ! 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 pour son manque de précision, de rigueur et de cohérence.

Au-delà des nombreuses critiques méthodologiques de la classification NOVA, son principal inconvénient est de classer dans la catégorie des « ultra-transformés » des produits très divers, dont les compositions varient considérablement d'une référence à l'autre, et qui ne sauraient donc relever d'une seule et unique catégorie.

Malgré ces réserves, certains essaient d'introduire la notion d'aliments « ultra-transformés » dans le débat, comme une évidence, sans que ni définition, ni conclusions scientifiques reconnues ne viennent étayer cette notion...

Produire de façon industrielle c'est simplement élaborer en grande quantité, à partir de matières premières brutes et à l'aide de moyens et d'équipements modernes, des produits 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 du produit et du soin apporté à son élaboration.

Aujourd'hui, la question n'est donc pas de savoir si on est ultra ou super transformé ! La question est de toujours mieux transformer. Nous allons continuer à améliorer nos processus de fabrication, à améliorer la qualité de nos produits. Nous travaillons pour proposer des listes d'ingrédients plus courtes. Des progrès importants ont déjà été réalisés par les industriels, et nous poursuivons nos efforts. Nous y avons tout intérêt, car c'est ce qu'attendent les consommateurs.

L'émergence de la classification NOVA et la diffusion sans nuance du concept associé d'aliments ultra transformés auprès du public ne peut qu'entraîner confusion et cacophonie.

### **Sur la sécurité des produits fabriqués par les industries alimentaires et des additifs 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.

Dans une note récente, l'Académie d'agriculture s'alarme d'ailleurs qu'on voie fleurir, à travers des articles de presse ou via des applications pour smartphone, ou via la publication d'un récent rapport parlementaire des listes de bons ou de mauvais additifs sans aucune base scientifique. L'Académie estime que ces classements reposent sur une erreur d'interprétation des termes danger et risque. Pour bien comprendre ces deux notions, l'Académie fait une comparaison avec l'avion :

*« Le danger pour un avion c'est de tomber. Or tous les avions peuvent tomber. Le risque, c'est la probabilité d'être dans un avion qui tombe. Baser un classement des additifs alimentaires sur le danger équivaut à interdire à tous les avions de voler parce qu'ils peuvent tomber. C'est inconséquent. »*

## **Sur la potentielle corrélation entre consommation d'aliments industriels et surpoids, obésité, et cancer**

Les pathologies telles que l'obésité ou le diabète sont multifactorielles : manque d'activité, déséquilibre alimentaire, environnement, génétique... il est primordial d'avoir un équilibre entre consommation et dépense d'énergie.

En ce qui concerne le cancer, une seule étude publiée le 14 février dans le British Medical Journal, sur la base de déclarations ouvre des questionnements sur de potentiels liens entre consommation de certains aliments et fréquence de cancers. Mais comme le mentionne la revue scientifique, elle ne permet pas de faire des recommandations à ce stade car de nombreux biais ont pu influencer les résultats de l'étude, notamment sur l'hygiène de vie des consommateurs, et ils doivent encore être analysés.

Des raccourcis tels que « consommer des aliments transformés augmente le risque de surpoids, d'obésité, voire donne le cancer », ne sont pas acceptables car non démontrés par des études scientifiques.

Ces maladies ont des causes multiples (génétique, environnementales, sociologiques...). L'alimentation ne peut seule être tenue responsable de leur déclenchement.

Une alimentation variée et équilibrée, la pratique d'une activité physique régulière et une hygiène de vie équilibrée 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 empoisonner les consommateurs !