in Le Point 31 Août 2019

Un livre contre les fake news sur l'alimentation

25 experts de l'Académie d'agriculture de France publient un ouvrage référence, à une époque où les peurs alimentaires n'ont jamais été aussi fortes.

PAR GERALDINE WOESSNER

Modifié le 31/08/2019 à 10:44 - Publié le 31/08/2019 à 09:51 | Le Point.fr

Que sont les oméga-3 ? Quelle eau faut-il boire ? Devons-nous avc peur des résidus de pesticides ? Alors que les peurs alimentaires n'o jamais été aussi fortes, 25 experts de l'Académie d'agriculture de Fran ont uni leurs efforts non pour « réconforter », mais pour « informer expliquer ». Ils publient chez Odile Jacob un *Grand Livre de not alimentation*, somme d'informations factuelles pour dépasser querell et controverses.

Ils ont voulu répondre aux « questions qui fâchent ». À ces myriades de poncifs, débattus lors des repas de famille ou dans les réunions d'école : « Ne mange pas ça, c'est du poison ! », « Est-ce que tu pèles les concombres, toi ? », « Comment oses-tu encore mettre du rouge à lèvres, c'est bourré de produits chimiques ! » Ils ont retenu 100 questions, des plus quotidiennes aux plus fondamentales, et se sont attelés à y répondre « factuellement, sans cette idéologie teintée de bonne conscience qui empoisonne les débats », selon les mots de Gérard Pascal, toxicologue et ancien chercheur à l'Inra.

La sécurité alimentaire atteint un niveau inégalé

Leur livre, paru cette semaine aux éditions Odile Jabob, entend réconcilier les citoyens avec leur alimentation, « l'une des plus qualitatives et des plus sûres au monde », dynamitant au passage quelques idées reçues. Savons-nous, par exemple, que plus de 99 % des pesticides qu'on trouve dans les aliments sont d'origine « naturelle », les plantes ayant développé des métabolites secondaires leur permettant de lutter contre leurs agresseurs, insectes ou moisissures ? Qu'il est essentiel de consommer chaque jour huile de colza ou de noix, les seules qui contiennent en quantité les oméga-3 indispensables au bon fonctionnement de notre cerveau ?

Qu'on trouve sur les viandes cuites au barbecue deux mille fois plus de benzopyrènes cancérogènes qu'il n'est autorisé d'en trouver dans les poissons fumés vendus par l'industrie agroalimentaire ? « Que les famines, les carences graves, les maladies transmises par des aliments avariés soient aujourd'hui éradiquées n'y change rien », regrette le physico-chimiste, inventeur de la gastronomie moléculaire, Hervé This, souvent désemparé devant ce « paradoxe national ». : « Les pays occidentaux, baignant dans l'opulence, nourrissent au XXIe siècle les mêmes terreurs alimentaires que nos ancêtres obsédés par l'angoisse des privations, alors que la sécurité alimentaire atteint un niveau inégalé. »

« L'illchimisme de la population atteint des records », Hervé This

Objet de toutes les outrances et manipulations idéologiques et marketing, l'alimentation est devenue un champ de bataille sur lequel le consommateur, au mieux, risque de se perdre, s'il n'est pas foudroyé. « On voit apparaître de plus en plus de pathologies liées à des régimes alimentaires délirants – sans gluten, sans protéines animales, voire sans fruits et légumes s'ils ne sont pas bio », s'alarment les 25 scientifiques. Et ces argumentaires, promus par des

« groupes de pression ou des industriels » sans considération de l'état de la science, sont d'autant plus difficiles à contrer que les aliments modernes mobilisent comme jamais sciences et technologie. Comment les comprendre sans aucune connaissance de chimie, de biologie, de physique ?

« C'est un ouvrage collectif d'éducation populaire », résume Hervé This, qui se dit consterné par les dérives sémantiques, et idéologiques, du débat public. « Le concept même de produits naturels, qui seraient opposés à des produits chimiques, n'a strictement aucun sens. Certaines molécules naturelles sont infiniment plus dangereuses que des molécules de synthèse. Et quelle que soit son origine, une molécule reste une molécule. Tout est chimie ! » C'est par elle (la chimie !) que sont expliqués les bienfaits du pot-au-feu, les avantages comparés des huiles végétales ou des eaux minérales, l'importance fondamentale d'une alimentation diversifiée.

Énorme succès des fake news sur l'alimentation

« Sur l'alimentation, les fake news rencontrent un énorme succès, car l'illchimisme de la population atteint des records. La chimie n'est enseignée qu'au collège, personne n'écoute les cours, et on retrouve des citoyens adultes qui votent sur des sujets qu'ils ne comprennent pas. » Les chapitres sont parfois austères. Leurs conclusions parfois contestables – l'état de la science n'étant jamais figé, notamment sur l'impact des additifs alimentaires ou de certains pesticides. Mais l'ensemble invite à la nuance, à la réflexion et à la prise de décision informée. « La loi de 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits alimentaires n'a pas pris une ride », juge Hervé This. « L'annonce sur un produit doit être loyale. Un "pur jus d'orange", ce n'est pas du concentré additionné d'eau. Du "chocolat" ne devrait pas contenir de graisse ajoutée ! » Et le débat public ne devrait pas surfer sur la peur, quand il s'agit d'informer.

Le Grand Livre de notre alimentation, avec 25 experts de l'Académie d'agriculture de France, éd. Odile Jacob, 23,90 €.

Reportages, analyses, enquêtes, débats. Accédez à l'intégralité des contenus du Point >>

13 COMMENTAIRES

Par Michel Naud le 01/09/2019 à 16:44

Bienvenue au Point...
... Avec 24 heures d'avance puisque vous ne deviez commencer que le 1er septembre.

Aborder les controverses sociétales (nucléaire, vaccination, Lyme, homéopathie, glyphosate, Linky, antennes relais, ogm, etc.) « factuellement, sans cette idéologie teintée de bonne conscience qui empoisonne les débats »... Voilà un enjeu pour la démocratie : restaurer l'intégrité scientifique dans le débat public, et in fine, dans le processus d'élaboration des décisions publiques (des lois)... Il y a du travail sur la planche... Notamment dans les médias... Bienvenue Géraldine Woessner aux côtés de Thomas Mahler, Peggy Sastre, et celles et ceux que j'oublient dans ce court message et qui font que Le Point est un des médias qui (le plus souvent, quelquefois il dérape ; -)...) tient encore la boussole du progrès dans une société française fort déboussolée.

Par E. d'Erf le 01/09/2019 à 16:19

Risqué
Je m'acheterais bien le bouquin, mais je crains des troubles conjugaux...

Par guy bernard le 01/09/2019 à 07:23

Pourquoi cette difference ?
Pourquoi cette difference (dissonance cognitive) ?
tout simplement parce que notre pays a deux filières éducatives : l'une, que l'on appelle classique, essentiellement dominée par la gauche avec ses considérations et discours qui semblent etre fondés, et l'autre, l'enseignement professionnel et scientifique qui se base sur des faits et des compétences, avec d'autres supports et d'autres sources.
c'est sensible même lorsqu'un prof de français ou d'histoire se mêlent de critiquer une publicité ou un tableau avec une inimaginable incompétence.
Il serait temps que ces deux enseignements se rejoignent, et que le circuit classique prenne conscience des compétences qui lui faut acquérir pour enseigner.
les salades de serre sont infiniment moins polluées qu'une salade bio, oui.