

Le grand livre de notre alimentation¹

Avec 25 experts² de l'Académie d'agriculture de France

Cet ouvrage offre une masse d'informations basées sur des faits précis scientifiquement prouvés.

« **L**e bio, les pesticides, le climat, le pouvoir d'achat, les fraudes, les intoxications, la qualité, le véganisme : tout cela tournoie comme un sombre nuage autour des débats sur l'alimentation alors que nous devrions être sereins : ne sommes-nous pas la première génération de l'humanité à ne pas avoir connu la famine ? » Voilà ce qu'on peut lire dans l'introduction de cet ouvrage conséquent. Il a pour ambition de sortir de ce « sombre nuage », de ce « n'importe quoi anxigène », de rétablir les faits à partir de publications scientifiques et techniques les plus récentes. Ces 25 experts se sont partagé 101 chapitres. Impossible de les traiter tous. Nous avons pris le risque d'en choisir quelques-uns. La sécurité alimentaire d'abord. Contrairement à ce qu'on pourrait déduire du foisonnement des informations alarmistes sur le sujet, nos aliments sont sains et sûrs. Selon le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Credec), nous n'avons recensé, en 2018, en France que 104 décès³ par intoxication alimentaire pour une population de 67 millions d'habitants. Cependant, les peurs alimentaires n'ont jamais été aussi fortes. De nos jours, 74 % des Français pensent que l'alimentation présente des risques pour la santé contre 55 % en 1995.

¹ *Le grand livre de notre alimentation*, Odile Jacob, 2019, 408 p., 23, 90 euros.

² Jean-Christophe Augustin, Pierre Besançon, Jean-Jacques Bimbenet, Jean-Marie Bourre, Any Castaings, Jean-Pierre Décor, Maurice-Paul Durand, Pierre Feillet, André Frouin, Ismène Giachetti, Léon Guéguen, Jacques Guilpart, Pascale Hébel, Hervé Lafforgue, Denis Lorient, Didier Majou, Dominique Parent-Massin, Gérard Pascal, Jean-Louis Rastoin, Jacques Risse, Patrice Robichon, Bernard Saugier, Hervé This, Georges Vermeersch, Jean-Michel Wal.

³ Contre 15 000 en 1954 selon un rapport du Sénat et 114 000 en 1900, selon Jean de Kervasdoué, ancien directeur des hôpitaux au ministère de la Santé, pour une population de 38 millions d'habitants.

Principaux accusés les pesticides de synthèse. Or, chaque année, les agences sanitaires de l'Union européenne analysent 88 000 échantillons d'aliments à la recherche de 200 pesticides. Leurs résultats sont éclairants « *Sur dix ans, on voit que 55 % des échantillons ne contiennent pas de traces détectables de résidus, que 43 % contiennent des traces de résidus inférieures à la limite maximale de résidus (LMR) et 2 % des échantillons présentent des dépassements ponctuels de LMR sans pour autant induire des risques pour la santé du consommateur.* » De fait, les risques associés aux résidus de pesticides de synthèse sont inférieurs à ceux dus au tabac, à l'alcool, à la viande cuite au barbecue, à la torréfaction du café. De plus, on sait depuis les travaux du toxicologue Bruce Ames et ses collègues de l'université Berkeley aux Etats-Unis que 99,9 % des pesticides que nous consommons sont produits par les plantes elles-mêmes et non par l'industrie phytopharmaceutique. Ils sont parfaitement naturels, ce qui ne veut pas dire sans danger. Il se situent, par exemple, dans la peau des fruits et légumes. C'est pourquoi, il est conseillé de les éplucher avant de les consommer.

AUCUN INCIDENT N'A ÉTÉ SIGNALÉ EN LIEN AVEC LA CONSOMMATION D'OGM

Autres objets de peurs infondées, les organismes génétiquement modifiés (OGM), essentiellement des végétaux (maïs, colza, soja, coton). Ils sont, aujourd'hui, cultivés sur 192 millions d'hectares dans 29 pays dont de plus en plus dans les pays en développement. Leur culture n'est pas autorisée en France mais notre pays continue à importer du soja OGM pour l'alimentation du bétail. Malgré l'importance de leur production et leur diffusion planétaire, aucun incident n'a été signalé en lien avec la consommation d'OGM autorisés. Cela n'empêche pas nos médias nationaux de continuer à les vilipender. Tout comme l'industrie agroalimentaire et l'agriculture conventionnelle comme le prouve l'affaire du glyphosate.

Si l'industrie agroalimentaire gère de mieux en mieux ses crises, la profession agricole est restée longtemps désemparée face au dénigrement croissant dont elle est l'objet. Ce n'est que récemment qu'elle a pris conscience de l'énorme effort pédagogique à entreprendre pour mieux faire connaître la réalité de l'agriculture moderne. De plus, elle est une des rares professions à subir en son sein des attaques virulentes portées, le plus souvent, par des pratiquants de l'agriculture biologique. Un type d'agriculture célébré non

LA PROFESSION
AGRICOLE EST
L'UNE DES
RARES À SUBIR
EN SON SEIN
DES ATTAQUES
VIRULENTES

seulement sur les réseaux sociaux mais aussi par les grands médias télévisés. Il faut dire qu'ils bénéficient largement de la publicité pour leurs produits.

Même les scientifiques ne sont pas tous innocents dans cette affaire. En 1996, lors de la crise de la vache folle (ESB), certains ont émis l'hypothèse qu'elle pourrait provoquer 350 000 morts. En réalité, il n'y en a eu que 35⁴. Ils n'ont pas hésité à dramatiser la situation dans l'espoir d'obtenir des dons privés et des subventions publiques pour financer leurs recherches.

Les pouvoirs publics, eux, n'ont pas su définir des positions claires lors des crises sanitaires. Trop souvent, leurs réactions disproportionnées ont contribué à alimenter les peurs.

En attendant, l'agriculture biologique est couverte d'éloges. Même si son succès sur le marché n'est pas à la hauteur de celui rencontré dans les médias : 3,5 % des achats alimentaires des Français, selon les auteurs du *Grand livre de notre alimentation* qui ne partagent pas cet enthousiasme. Pour eux, les aliments bio ne sont pas meilleurs pour la santé. Par ailleurs, ce type d'agriculture n'est pas durable car utilisant beaucoup plus de sulfate de cuivre que l'agriculture conventionnelle, produit phytosanitaire qui, à la longue, stérilise les sols. Il faut aussi savoir qu'elle n'a pas d'obligation de résultats mais seulement de moyens (cahier des charges à respecter). De plus, vu leur coût, ses produits sont réservés à une clientèle aisée.

LES POUVOIRS
PUBLICS N'ONT
PAS SU DÉFINIR
DES POSITIONS
CLAIRES

LES ONG SONT PARTISANES DE LA DÉCROISSANCE DE L'ESPÈCE HUMAINE

Enfin ses rendements sont plus faibles que ceux de l'agriculture conventionnelle (50 % en moins pour les céréales) ce qui rend sa généralisation en totale contradiction avec l'augmentation de 50 à 70 % de la production alimentaire mondiale estimée nécessaire par la FAO pour nourrir la planète dans quelques décennies.

Mais ce genre d'argument n'émeut pas les ONG environnementalistes qui soutiennent le bio. Au contraire. Il faut savoir qu'elles sont, pour la plupart, partisans de la décroissance de l'économie mais aussi de l'espèce humaine. Même si elles

⁴ Depuis cette crise sanitaire, le cas le plus dramatique de toxi-infection alimentaire a été, en 2011 en Allemagne, l'affaire des graines germées bio contaminées par une souche très pathogène d'E.coli. Elle a provoqué 53 décès et près de 4000 intoxications.

sont moins outrancières, ou plus prudentes, que celles du commandant Cousteau (1910-1997) qui, en 1992, déclarait dans un numéro spécial du *Nouvel Observateur*⁵ : « La population mondiale ne devrait pas dépasser 700 millions d'habitants sinon le monde, sauf miracle, périra sous les berceaux ». La planète compte aujourd'hui autour de 7,7 milliards d'habitants. Pour satisfaire le vœu du commandant Cousteau, il faudrait en supprimer sept milliards !

Si l'agriculture bio est tant à la mode, c'est à cause de la crainte de la présence de résidus de pesticides dans les aliments même si elle n'est pas fondée. Mais c'est aussi lié au souci de manger « naturel ». Or, pour être naturel un produit, alimentaire ou autre, ne doit avoir subi aucune modification de la part de l'homme. Seuls peuvent répondre à cette exigence les champignons, les fruits sauvages, les produits de la chasse et de la pêche mangés crus. Avis aux amateurs ! De plus, il faut savoir que « naturel » ne signifie pas « sain ». L'amanite phalloïde et la ciguë sont des produits naturels. Ils tuent très efficacement.

A l'autre bout de la chaîne alimentaire, on trouve les produits fournis par l'industrie agroalimentaire. Contrairement aux idées reçues, nos auteurs estiment qu'ils ne sont pas si différents de ceux issus des cuisines domestiques. Il existe, bien sûr, une différence d'échelle et de moyens (mécanisation). Il y a surtout la nécessité pour les produits industriels de pouvoir être distribués durant plusieurs semaines voire des années pour nourrir des populations de plus en plus urbanisées. D'où l'obligation d'utiliser des emballages très résistants. En tout cas, du fait de leur facilité d'utilisation, ces produits malgré la vogue du « naturel » connaissent un succès grandissant. ■

Jean Magimel

LES PRODUITS DE
L'INDUSTRIE
AGROALIMENTAIRE NE
SONT PAS SI
DIFFÉRENTS DE CEUX
DES CUISINES
DOMESTIQUES

⁵ « Demain la terre », dossier n°11, *Le Nouvel Observateur*, 1992.