

Colloque du 30 novembre 2017

L'ALIMENTATION, ENTRE INNOVATION ET PEURS

Introduction par Gérard TENDRON

Secrétaire perpétuel de l'Académie d'agriculture de France

En ouvrant ce colloque consacré à « L'alimentation, entre innovation et peurs », je veux tout d'abord remercier l'Association des Amis de l'Académie, et en particulier son président Philippe Gracien d'en avoir pris l'initiative et de l'avoir préparé avec plusieurs confrères de notre compagnie.

Ce thème est particulièrement d'actualité comme en témoignent les nombreuses émissions de télévision, les articles dans les journaux, les prises de position de nombreuses ONG et les débats récurrents sur les réseaux sociaux, qui ont trait à la qualité de notre alimentation.

Alors que la quête de nourriture a toujours été une préoccupation de l'humanité, force est de constater que dans notre pays nous connaissons aujourd'hui une situation alimentaire caractérisée par l'abondance, alors même que des médias, des ONG et les réseaux sociaux manifestent les inquiétudes, voire les peurs de nos concitoyens concernant la qualité de notre alimentation., amplifiées d'ailleurs par des controverses émanant d'experts.

Les français se méfient des produits qui leur sont proposés, ont peur de tout et en particulier du contenu de leur assiette. Ainsi, les viandes et produits animaux et les produits agroalimentaires transformés sont considérés par beaucoup mauvais pour notre santé, mais aussi pour l'environnement.

Les défis alimentaires ont toujours été relevés grâce aux innovations, même si ces dernières ont rarement été facilement adoptées, car elles remettent souvent en cause les positions acquises.

L'utilisation de produits issus de la chimie pour améliorer les rendements des productions végétales et animales et abaisser les coûts de production, donc le prix du panier de la ménagère, s'est généralisée dans l'agriculture conventionnelle, qualifiée d'intensive.

Néanmoins la croissance démographique mondiale, prévue par la FAO, conduira la recherche agronomique et agroalimentaire à continuer à innover pour nourrir une population estimée à plus de 10 milliards d'habitants en 2050.

C'est par le recours aux nouvelles biotechnologies, au génie génétique que l'augmentation des productions permettra de relever ce défi. C'est aussi en utilisant des techniques susceptibles de réduire les pertes de production tout au long de la chaîne alimentaire et en luttant contre le gaspillage.

D'autres voies méritent également d'être explorées comme une évolution de la

cuisine actuelle vers une cuisine « note à note » qui devrait permettre de préparer des aliments non plus avec des tissus végétaux et animaux, mais avec des composés biochimiques, sans toutefois mésestimer les nouvelles peurs que ces évolutions peuvent engendrer !

Les français qui s'inquiètent de leur alimentation pensent qu'on leur cache des choses. Les ONG écologistes, les experts auto-proclamés, les discours populistes, mais aussi certains acteurs de l'industrie agroalimentaire tirent profit des angoisses des consommateurs. Les campagnes de communication conduisent les consommateurs à penser que nos aliments étaient plus sains autrefois et qu'il faut revenir aux pratiques d'agriculture anciennes, sans engrais et sans pesticides.

Des médias, des ONG et les réseaux sociaux n'hésitent pas à mettre en cause les compétences des scientifiques, l'évaluation des risques par les agences compétentes, allant jusqu'à les accuser de collusion avec les industriels.

L'industrie agroalimentaire tente de rassurer les consommateurs en proclamant que notre alimentation est parmi les plus sûres du monde. Mais certains industriels profitent des peurs alimentaires pour créer de nouveaux marchés « sans ». Pour vanter les bénéfices d'un produit pour la santé, on met en avant ce dont il est dépourvu : sans OGM, sans gluten, sans sel, sans pesticides... sans pour autant apporter des éléments de preuve du bénéfice de ces produits pour la santé. C'est ainsi qu'on développe des paranoïas alimentaires.

Pourtant, les progrès de la toxicologie alimentaire permettent de penser que les consommateurs du XXI e siècle sont mieux protégés des risques alimentaires que leurs ancêtres !

Nos intervenants vont maintenant vous « nourrir » de leurs connaissances en approfondissant les différents thèmes que je viens d'évoquer.

Je ne doute pas que les éclairages qu'ils vont nous apporter enrichissent nos connaissances et fournissent des éléments de réponses aux questions que vous vous posez concernant la qualité de notre alimentation.